КОНСЕРВИРУЕМ БЕЗ САХАРА И УКСУСА

1000 бабушкиных рецептов заготовок

ПО-ДОМАШНЕМУ ВКУСНО!

SHOUT
SHARE
IT

- Елена Викторовна Кара
  -
  - Введение
  - Овощи
    - Помидоры
    - Огурцы
    - Баклажаны
    - Кабачки и патиссоны
    - Перец
    - Тыква
    - Морковь
    - Свекла, брюква, репа, редька
    - Капуста
    - Цветная капуста, кольраби
    - Фасоль, горох
    - Лук, чеснок
    - Хрен
    - Топинамбур
  - Зелень
    - Петрушка, сельдерей, укроп, виноградные листья
    - Щавель, шпинат
  - Грибы
  - Фрукты и ягоды
    - Груши
    - Яблоки
    - Абрикосы
    - Слива, алыча
    - Персики
    - Айва
    - Цитрусовые
    - Хурма
    - Арбузы
    - Дыня
    - Вишня, черешня
    - Клубника, земляника
    - Малина, ежевика
    - Смородина
    - Крыжовник
    - Виноград
    - Клюква
    - Брусника
    - Черника

- Голубика
- Калина
- Бузина
- Облепиха
- Кизил
- Черноплодная рябина
- Жимолость, актинидия, шелковица
- Инжир
- Гранат
- Шиповник, боярышник

- Заключение

Елена Викторовна Кара
Консервируем без сахара и уксуса. 1000 бабушкиных рецептов заготовок

© DepositPhotos.com / Valentyn_Volkov, AGphoto, doroshin, ld1976, Dionisvera, Sasajo, обложка, 2014

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2014

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2014

© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2014

* * *

Введение

Проводить кулинарные конкурсы в издательстве «Клуб семейного досуга» стало доброй традицией. Наши читатели всегда охотно присылают свои фирменные рецепты, и на этот конкурс мы также получили огромное количество писем – более 600 опытных кулинаров из Украины и России поделились своими рецептами домашнего консервирования. Мы благодарим всех участников конкурса за интересные и необычные рецепты и очень ценим ваше внимание к «Клубу»!

В книгу, которую вы держите в руках, вошли самые лучшие рецепты домашнего консервирования овощей, фруктов, ягод и зелени без использования уксуса и сахара. Такие консервы не только вкусны, но и полезны. В них содержится максимальное количество полезных веществ и сохраняются все вкусовые качества продуктов.

В книге вы найдете рецепты консервирования овощных салатов, заправок и соусов без уксуса, а также приготовления джемов, повидла и витаминных смесей без сахара. Кроме того, вы узнаете о различных способах соления, мочения, квашения, вяления, сушки и замораживания овощей, фруктов и зелени.

Почему же эти способы заготовки продуктов считаются более предпочтительными, чем привычные – с уксусом и сахаром?

Настоящий уксус, приготовленный из натурального сырья – винограда, яблок, других ягод, – практически не оказывает вредного воздействия на организм, если употреблять его в небольших количествах. Однако на прилавках магазинов чаще всего встречается продукт, приготовленный химическим способом, – прозрачный и с сильным резким запахом. Такой уксус вреден даже в небольших количествах. Вследствие своей чрезмерной кислотности он может привести к повреждению эмали зубов, слизистой оболочки органов пищеварения, вызвать различные аллергические реакции. Избыточное употребление уксуса влечет за собой ослабление зрения и пожелтение кожных покровов. Особенно не рекомендуется употреблять уксус худощавым людям – он может привести к истощению организма. Настоятельно не рекомендуется употреблять уксус при артритах, болезнях мочеполовой сферы. Очевидно, что консервы без использования уксуса гораздо полезнее.

Еще одним распространенным способом заготовки продуктов впрок является соление, мочение и квашение. Хрустящие соленые огурчики и ароматная квашеная капуста – это очень вкусно, аппетитно и полезно.

Способ сушки идеально подходит для хранения зелени, некоторых овощей и фруктов. Главным залогом успеха здесь является удаление лишней влаги и полное высушивание продукта.

В последнее время очень популярным способом хранения урожая стало замораживание. Этот метод прекрасно подходит для зелени, овощей, фруктов и ягод. При этом продукты полностью сохраняют свой естественный вкус, аромат, в них содержатся все витамины и полезные вещества.

Выбирайте рецепт по душе и наслаждайтесь аппетитными и полезными блюдами круглый год!

Овощи

Помидоры

Квашеные помидоры

Квашеные помидоры с горчицей

3–3,5 кг помидоров, ⅓ стручка острого перца, 2 крупных зубчика чеснока, 10 г измельченного хрена, 2 зонтика укропа с семенами, 2 лавровых листа, 1 бутон гвоздики, 10 зернышек кориандра, 8 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца

Для маринада (на 1 л воды): 60 г соли, 30 г горчичного порошка, 20 г меда

На дно емкости для квашения уложить зонтики укропа, тертый хрен и специи. Помидоры (желательно выбирать плотные, спелые или чуть недозревшие) вымыть, кожицу в нескольких местах проколоть зубочисткой или вилкой, плотно уложить в емкость. Для маринада в 1 л кипяченой воды комнатной температуры развести соль, половину нормы горчицы и мед. Помидоры залить маринадом, сверху положить чистую белую хлопчатобумажную ткань или марлю, сложенную в несколько слоев, на нее насыпать оставшийся горчичный порошок. Емкость не закрывать, оставить помидоры при комнатной температуре на 7—10 дней. Когда квашеные помидоры будут готовы, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник или погреб для окончательного дозревания. Помидоры будут готовы через 12–18 дней.

Квашеные помидоры с сельдереем

10 кг помидоров, 200 г зелени сельдерея, 30–50 г зелени эстрагона, 500 г вишневых веточек

Для маринада (на 1 л воды): 70 г соли, 100 г меда

Помидоры вымыть, кожицу проколоть в нескольких местах возле плодоножки. На дно подготовленной посуды для квашения выложить промытую зелень и половину вишневых веточек. Затем плотно уложить помидоры, сверху выложить оставшиеся вишневые веточки. Для маринада растворить в теплой воде соль и мед, залить помидоры. Емкость накрыть чистой тканью, сверху положить деревянный круг, установить небольшой гнет и поставить в прохладное место. Помидоры будут готовы через 10–17 дней.

Квашеные помидоры с болгарским перцем

2–2,5 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 50 г чеснока, 5–7 листьев хрена

Для маринада (на 1 л воды): 60–80 г соли, 2–4 лавровых листа

Болгарский перец очистить от плодоножек и семян, разрезать вдоль на 4–6 частей. В емкость уложить помидоры, перекладывая их листьями хрена, болгарским перцем и чесноком. Для маринада в воду положить соль и лавровый лист, кипятить 3–4 мин, слегка остудить. Помидоры залить теплым маринадом, чтобы он полностью их покрывал. Емкость накрыть чистой тканью, сверху положить деревянный круг, установить небольшой гнет и оставить при комнатной температуре на 4–7 дней.

Квашеные помидоры с зеленью

8 кг помидоров, 200 г корня петрушки, 300 г зелени петрушки, 200 г зелени сельдерея, 300 г зелени укропа

Для маринада (на 1 л воды): 70 г соли, 50 г меда

Помидоры вымыть, кожицу проколоть в нескольких местах возле плодоножки. Корень петрушки очистить, натереть на крупной терке. На дно емкости для квашения положить половину промытой зелени и тертый корень петрушки. Затем уложить помидоры, перекладывая их оставшейся зеленью, сверху уложить несколько веточек сельдерея и укропа. Для маринада в воду положить соль и мед, кипятить 2–3 мин, снять с огня и слегка остудить. Помидоры залить теплым маринадом, чтобы он полностью их покрывал. Емкость накрыть чистой тканью, сверху положить деревянный круг, установить небольшой гнет и поставить в прохладное место. Помидоры будут готовы через 6—12 дней (в зависимости от температуры в помещении).

Квашеные помидоры со сливами

8 кг помидоров, 1 кг слив, 100 г корня петрушки или сельдерея, 300 г зелени петрушки, 100 г зелени сельдерея

Для маринада (на 1 л воды): 80 г соли, 100 г меда

Для квашения требуются плотные, слегка недозрелые сливы. Помидоры и сливы вымыть, кожицу проколоть в нескольких местах. Корень петрушки или сельдерея очистить, натереть на крупной терке. Зелень тщательно промыть. В емкость для квашения положить половину зелени и половину тертого корня петрушки или сельдерея. Затем уложить помидоры и сливы, перекладывая их оставшейся зеленью, сверху уложить несколько веточек сельдерея и оставшийся тертый корень петрушки или сельдерея. Для маринада в воду положить соль и мед, довести до кипения, снять с огня и слегка остудить. Помидоры залить теплым маринадом, чтобы они были полностью им покрыты. Емкость накрыть чистой тканью, сверху положить деревянный круг, установить небольшой гнет и поставить в прохладное место. Помидоры со сливами будут готовы через 15–25 дней (в зависимости от температуры в помещении).

Зеленые помидоры по-грузински

10 кг зеленых помидоров, 50—100 г острого красного перца, 600–800 г чеснока, 1–1,5 кг зелени сельдерея, 50—100 г зелени петрушки, 5–6 лавровых листьев

Для рассола (на 1 л воды): 60–70 г соли

Зеленые помидоры промыть, в каждом сделать глубокий надрез до середины плода. Зелень, острый перец (очищенный от семян) и чеснок измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Получившейся смесью наполнить помидоры и плотно уложить их в емкость, пересыпая оставшейся смесью. Между слоями положить лавровый лист. Для рассола в кипяченой воде растворить соль, остудить. Помидоры залить холодным рассолом, накрыть чистой тканью, сверху положить деревянный круг, установить небольшой гнет и поставить в прохладное место.

Зеленые помидоры с перцем

6 кг зеленых помидоров, 2–3 больших стручка острого перца, 60–80 г чеснока, 200–250 г зелени сельдерея

Для рассола (на 1 л воды): 70 г соли

Зеленые помидоры перебрать, вымыть, в каждом сделать глубокий надрез. Чеснок очистить, нарезать пластинками. У перца срезать плодоножку, удалить семена, нарезать перец тонкими кольцами. В каждый помидор вложить пластинку чеснока и колечко перца. На дно подготовленной емкости выложить слой зелени, поверх него – слой помидоров. Чередовать слои, пока емкость не будет полностью заполнена. Сверху выложить несколько веточек сельдерея. Для рассола в кипяченой воде растворить соль, остудить. Залить помидоры, чтобы они были полностью покрыты рассолом. Емкость накрыть чистой тканью, сверху положить деревянный круг, установить небольшой гнет и поставить в прохладное место. Когда рассол перестанет пузыриться и станет прозрачным – помидоры готовы. Рассол следует слить в отдельную емкость, довести до кипения, остудить и снова залить помидоры. Емкость закрыть герметичной крышкой и поставить в прохладное место.

Зеленые помидоры с кинзой

3 кг зеленых помидоров, 100–120 г чеснока, 50 г зелени кинзы, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени укропа, специи по вкусу

Для рассола (на 1 л воды): 70–90 г соли, 20 г меда, специи по вкусу

Зелень и очищенный чеснок разделить на две части. Половину пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Зеленые помидоры вымыть, в каждом сделать глубокий

надрез (на ¾ диаметра), наполнить смесью зелени и чеснока. На дно емкости для засолки положить слой зелени и специй по вкусу. Затем слоями выложить фаршированные помидоры, перекладывая оставшейся зеленью и чесноком. Для рассола в воду положить соль, мед и специи, кипятить 5 мин, слегка остудить. Помидоры залить теплым рассолом, чтобы он полностью их покрывал. Сверху накрыть чистой тканью, положить деревянный круг и установить небольшой гнет. Поставить помидоры для засолки в прохладное место.

Зеленые помидоры с базиликом

10–12 кг зеленых помидоров, 150 г корня хрена, 300 г корня сельдерея, 250 г чеснока, 300 г зелени укропа, 200 г зелени базилика, специи по вкусу

Для рассола (на 5–6 л воды): 1 кг соли

Кадку объемом 10–15 л ошпарить и обсушить. Корень хрена и сельдерея очистить, натереть на крупной терке. На дно подготовленной кадки уложить тертые коренья, часть промытой зелени и очищенного чеснока. Зеленые помидоры выложить слоями, перекладывая каждый слой оставшейся зеленью, чесноком и посыпая специями по вкусу. Сверху выложить слой зелени. Для рассола в воду положить соль, довести до кипения, остудить и залить помидоры. Кадку накрыть чистой тканью, сверху положить деревянный круг, установить небольшой гнет и поставить в прохладное место.

Зеленые помидоры с вишневым ароматом

5 кг зеленых помидоров, 150 г корня сельдерея, 50 г чеснока, 100 г зелени укропа, 25–30 свежих листьев вишни

Для рассола (на 1 л воды): 50–60 г соли, 4–5 листьев хрена

Зеленые помидоры вымыть, обсушить. На дно емкости для засолки уложить половину зелени и очищенные зубчики чеснока. Затем выложить слоями зеленые помидоры, пересыпая их тертым корнем сельдерея, оставшейся нарезанной зеленью и вишневыми листьями. Для рассола в кипящую воду положить соль и нарезанные листья хрена, остудить. Помидоры залить холодным рассолом, накрыть чистой тканью, сверху положить деревянный круг, установить небольшой груз и оставить при комнатной температуре на 12–15 дней. Затем емкость перенести в прохладное место. Необходимо следить, чтобы помидоры были покрыты рассолом полностью.

Соленые помидоры с горчицей

3 кг помидоров, 80 г зелени укропа, 6–7 листьев вишни, 5–6 листьев черной смородины, 4–5 лавровых листьев

Для рассола (на 1 л воды): 75–90 г соли, 40–50 г горчичного порошка, 8—10 горошин черного перца, 120–150 г меда

Помидоры вымыть, кожицу проколоть в нескольких местах. Помидоры уложить в емкость, перекладывая лавровым листом, зеленью укропа, листьями смородины и вишни. Для рассола воду довести до кипения, добавить соль, мед и перец. Снять с огня, добавить в рассол горчичный порошок, перемешать. Когда рассол станет прозрачным, залить им помидоры. Емкость закрыть герметичной крышкой и поставить в прохладное место.

Соленые помидоры с перцем

5 кг помидоров, 200–250 г болгарского перца, 2 стручка острого перца, 100 г зелени укропа, 4–5 листьев хрена, 30 листьев вишни, 30 листьев черной смородины

Для рассола (на 1 л воды): 100 г соли

Помидоры перебрать, промыть, обсушить. Перец (болгарский и острый) очистить от плодоножек и семян. Болгарский перец нарезать крупными ломтиками, острый – тонкими колечками. Листья хрена разрезать на 3–5 частей. На дно емкости уложить немного зелени укропа, сверху выложить слоями помидоры, пересыпая каждый слой перцем, листьями хрена, вишни, смородины и зеленью укропа. Для рассола в воду добавить соль, прокипятить, остудить. Помидоры залить теплым рассолом, чтобы он полностью их покрывал. Емкость накрыть чистой тканью, сверху положить деревянный круг, установить небольшой гнет и оставить для засолки на 3–4 дня. Затем рассол слить, прокипятить, снова залить помидоры и поставить в прохладное место.

Быстрый способ засолки помидоров

1 кг помидоров, 100 г репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 50 г зелени (укроп, петрушка, кинза), 50 мл растительного масла, 40–50 г соли, специи по вкусу

Спелые помидоры вымыть, обсушить. В каждом помидоре сделать глубокий надрез, обильно посыпать солью и специями. Лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить в растительном масле. Зелень и очищенный чеснок пропустить через мясорубку, соединить с обжаренным луком. Начинить помидоры приготовленной смесью, уложить в эмалированную посуду, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 1–2 дня. После этого помидоры можно подавать на стол.

Сухая засолка помидоров

10 кг помидоров, 200 г корня хрена, 100 г чеснока, 100 г сушеных семян укропа, 60–80 г горчичного порошка, 200–300 г соли

На дно емкости для засолки насыпать смесь из соли и семян укропа слоем 3 мм. Помидоры вымыть, обсушить, кожицу около плодоножки проколоть деревянной зубочисткой, на место прокола насыпать щепотку соли. Помидоры сложить в емкость

плотными рядами, перекладывая тонкими пластинками чеснока и посыпая тертым хреном, оставшейся солью и семенами укропа. По желанию можно добавить листья хрена, черной смородины, зелень петрушки и сельдерея. Емкость накрыть чистой тканью, которая должна свисать по краям на 10–15 см. Чтобы на помидорах не появилась плесень, посыпать ткань горчичным порошком. Через каждые 2 месяца ткань необходимо менять и посыпать свежим горчичным порошком.

Вяленые помидоры

Вяленые помидоры с перцем и чесноком

1–1,5 кг небольших мясистых помидоров, 150 г чеснока, 2–3 стручка свежего острого перца, оливковое масло, соль и специи по вкусу

Помидоры вымыть, разрезать на 2–4 части. Семена и перегородки лучше удалить – тогда время вяления сократится в 2–4 раза. Противень или решетку застелить кулинарным пергаментом, плотно уложить помидоры. Перец вымыть, очистить от плодоножки и семян, нарезать кольцами толщиной 4–6 мм, разложить между помидорами. Помидоры посыпать крупной солью (желательно морской) и специями. Духовку разогреть до 60–90 °С, поставить противень с помидорами и томить 6–8 ч. Перец может дойти до нужной степени вяления быстрее, поэтому его, возможно, придется снять с противня раньше. Духовку нужно регулярно открывать или включать конвекцию. Чеснок мелко нарезать, залить растительным маслом, дать постоять. Готовые вяленые помидоры уложить в стерилизованную банку, перекладывая слои подвяленным перцем. Залить доверху чесночным маслом, плотно закрыть стерилизованной крышкой и хранить в прохладном месте. Вяленые помидоры превосходно подходят для приготовления салатов с добавлением сыра или брынзы. Масло из-под вяленых помидоров можно использовать отдельно в качестве пряной заправки.

Вяленые помидоры с травами

1 кг небольших мясистых помидоров, 100 г чеснока, смесь сушеных пряных трав, соль, растительное масло

Помидоры вымыть, разрезать вдоль пополам, удалить плодоножки. По желанию можно удалить семена. Противень застелить пергаментом для выпечки, плотно уложить помидоры разрезами вверх, посыпать солью и сушеными пряными травами. Духовку разогреть до 100–130 °С, поставить в нее противень с помидорами. Температуру снизить до 60–80 °С и томить

помидоры 4–5 ч. Чеснок очистить, мелко нарезать. Растительное масло довести до кипения. Вяленые помидоры сложить в банку, посыпая рубленым чесноком, залить кипящим маслом и герметично закрыть стерилизованной крышкой. Заготовку хранить в прохладном месте – холодильнике или погребе.

Вяленые помидоры с розмарином

1,5 кг небольших мясистых помидоров, 1 веточка розмарина, сушеные пряные травы по вкусу, 10–20 г молотой смеси перцев, морская соль, оливковое масло

Спелые помидоры хорошо вымыть, обсушить, разрезать на 2–4 части, вырезать плодоножки и удалить семена. Противень или решетку застелить пергаментной бумагой, выложить помидоры, посыпать морской солью и смесью перцев. На каждый помидор капнуть немного оливкового масла. Духовку разогреть до 70—100 ˚С, поставить противень с помидорами и вялить около 5–8 ч. Через каждые 10 мин необходимо приоткрывать дверцу духовки (или включать конвекцию), чтобы влага быстрее испарялась. Готовые помидоры должны значительно уменьшиться в размерах, но остаться чуть-чуть влажными и легко гнуться. Нужно следить, чтобы помидоры не пересушились и не стали ломкими. На дно стерилизованной банки положить тщательно промытую веточку розмарина и налить немного оливкового масла. Затем на ⅓ заполнить банку вялеными помидорами, посыпать их сушеными пряными травами и полить оливковым маслом. Таким образом наполнить банку доверху, немного уплотнить помидоры и полностью залить маслом. Банку закрыть стерилизованной крышкой.

Консервированные помидоры

Помидоры без уксуса

1–1,5 кг небольших помидоров, соль

Помидоры тщательно вымыть. Сложить в стерилизованные литровые банки без добавления трав и специй. В каждую банку всыпать 1 ч. л. соли, залить доверху кипятком и обязательно стерилизовать 10–15 мин. Затем закатать крышками.

Помидоры натуральные

4 кг помидоров

Для рассола (на 1 л воды): 35 г соли, щепотка молотого имбиря

Спелые помидоры вымыть, уложить в сухие стерилизованные банки. Для рассола в воду положить соль и молотый имбирь, довести до кипения, слегка остудить. Банки с помидорами залить

горячим рассолом доверху и стерилизовать: банки объемом 1 л – 10 мин, объемом 3 л – 20–25 мин. Затем закатать крышками.

Помидоры с вишневым ароматом

2 кг помидоров, 5–6 веточек вишни с листьями

Для маринада (на 1 л воды): 100 г меда, 40 г соли, 3 г лимонной кислоты

Выложить помидоры и веточки вишни в стерилизованные банки. Для маринада в воду положить мед, соль и лимонную кислоту, довести до кипения. Помидоры залить горячим маринадом. Банки стерилизовать 15–20 мин, затем закатать крышками.

Помидоры с виноградными листьями

2 кг помидоров, 200 г свежих виноградных листьев

Для маринада (на 800 мл воды): 100 г меда, 30 г соли

Помидоры перебрать, вымыть, на кожице со стороны плодоножки сделать несколько проколов. Виноградные листья тщательно промыть, затем ополоснуть в подкисленной лимонным соком воде. На дно подготовленной банки положить несколько листьев винограда, затем выложить помидоры, перекладывая каждый слой виноградными листьями. Банку с помидорами залить доверху кипящей водой, оставить на 15 мин, затем воду слить. Повторить процедуру еще раз. Для маринада в воду положить мед, соль, довести до кипения и кипящей жидкостью залить помидоры. Банку сразу закатать крышкой, перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания.

Помидоры в томатном соке

2 кг небольших плотных помидоров, 100 г зелени петрушки, 100 г зелени укропа

Для томатного сока: 2 кг спелых помидоров, соль и специи по вкусу

Для томатного сока спелые помидоры разрезать на 2–4 части, положить в емкость и тушить около 20 мин. Затем остудить, протереть через сито, добавить по вкусу соль и специи. Небольшие плотные помидоры вымыть, на кожице сделать несколько проколов. Помидоры положить в кастрюлю с томатным соком, довести до кипения, сразу вынуть шумовкой и выложить в чистые стерилизованные банки, перекладывая промытой зеленью. Залить помидоры кипящим томатным соком и стерилизовать: банки объемом 1 л – 20 мин, объемом 3 л – около 40 мин. Банки закатать крышками, перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания.

Маринованные томаты с луком и сельдереем

2 кг помидоров, 200 г репчатого лука, 200 г корня сельдерея

Для маринада (на 1 л воды): 100 г меда, 50 г соли, 3 г

лимонной кислоты

Помидоры вымыть, на кожице со стороны плодоножки сделать несколько проколов. Репчатый лук и сельдерей тонко нашинковать. Помидоры выложить в банки, перекладывая слои луком и сельдереем. Для маринада в воду положить мед, соль и лимонную кислоту, довести до кипения. Помидоры залить горячим маринадом. Банки стерилизовать 15–20 мин, затем закатать крышками.

Маринованные помидоры с медом и чесноком

1,5–2 кг небольших плотных помидоров, 40 г чеснока, 3 соцветия укропа с семенами, 6 листьев черной смородины, 2–3 небольших листа хрена

Для маринада (на 2,5–3 л воды): 150 г меда, 6 бутонов гвоздики, 8–9 горошин белого перца, 80—100 г соли

Чеснок очистить, нарезать пластинками. Помидоры вымыть, срезать верхнюю часть с плодоножкой. Помидоры нашпиговать чесноком. Банки простерилизовать и обсушить. На дно уложить тщательно промытые листья хрена, укроп, листья смородины, сверху выложить помидоры. Для маринада в воду положить специи, соль, мед, довести до кипения. Залить маринадом помидоры, выдержать 5 мин, затем маринад слить в кастрюлю. Снова довести маринад до кипения и повторить процедуру. На третий раз банки закатать стерилизованными крышками, перевернуть дном вверх и дать остыть.

Помидоры со сливами

2–2,5 кг помидоров, 2 кг плотных слив

Для маринада (на 1,2–1,4 л воды): 100 г меда, 50 г соли, 5 г лимонной кислоты, 2 бутона гвоздики, щепотка корицы

Помидоры вымыть, на кожице сделать несколько проколов. Сливы вымыть, разделить на половинки, удалить косточку. Помидоры и сливы выложить в стерилизованные банки. Залить банки кипящей водой, накрыть, дать постоять 15 мин, затем воду слить. Повторить процедуру еще раз. Для маринада в воду положить мед, соль, лимонную кислоту, довести до кипения, добавить корицу и гвоздику, перемешать и залить помидоры со сливами. Банки стерилизовать 10–15 мин, затем закатать крышками, перевернуть дном вверх и дать остыть.

Помидоры без кожицы в томатном соке

2 кг небольших плотных помидоров

Для томатного сока: 1–1,5 кг мягких спелых помидоров, соль и специи по вкусу

Помидоры, предназначенные для консервирования, вымыть, на кожице со стороны плодоножки сделать крестообразный надрез. Помидоры положить в дуршлаг и опустить в горячую воду

на 1–2 мин, затем сразу же обдать холодной водой. Подготовленные помидоры аккуратно очистить от кожицы и уложить в стерилизованные банки. Помидоры, предназначенные для сока, разрезать на 2–4 части, положить в кастрюлю, тушить до мягкости. Затем немного остудить и протереть через сито. Получившийся томат поставить на огонь, добавить соль и специи по вкусу, довести до кипения. Кипящим соком залить помидоры. Банки накрыть стерилизованными крышками и стерилизовать 25–35 мин, закатать, перевернуть дном вверх и дать остыть.

Помидоры в собственном соку (быстрый способ)

1 кг спелых помидоров, 3–4 ст. л. оливкового масла, 5–6 зубчиков чеснока, соль и специи по вкусу

Помидоры вымыть, разрезать на две половинки, выложить срезом вверх в емкость с высокими бортиками, посыпать специями и сбрызнуть оливковым маслом. Поставить посуду с помидорами в микроволновую печь, установить максимальный режим, выдержать 5 мин. Затем помидоры вынуть, сок слить. Помидоры посолить, снова поставить в микроволновую печь на 3–4 мин. Затем помидоры сложить в стерилизованную банку, добавить очищенный и нарезанный чеснок, залить горячим соком и закрыть герметичной крышкой. Заготовку хранить в холодильнике.

Помидоры пряные

4 кг небольших спелых помидоров, 100 г зелени укропа, 30–40 мл растительного масла, 2–3 лавровых листа, 5 горошин черного перца, 1 ст. л. меда, 30–40 г соли

Укроп промыть, положить на дно подготовленной сухой банки, добавить лавровый лист и перец. Уложить рядами помидоры, всыпать в банку соль и влить растительное масло, смешанное с медом. Помидоры залить кипящей водой. Банку накрыть крышкой, стерилизовать 20–25 мин. Затем закатать и оставить до полного остывания.

Помидоры в собственном соку с чабрецом и базиликом

6,5 кг помидоров, 250 г лимонов, 60 г зелени базилика, 5–7 веточек чабреца, 2 лавровых листа, соль и перец по вкусу

2,5 кг помидоров вымыть, разрезать на 4 части, положить в кастрюлю и тушить 15 мин, затем протереть через сито. Томатный сок поставить на огонь. Зелень базилика и чабреца мелко нарезать. Из лимонов отжать сок. В томатный сок добавить сок лимонов, лавровый лист, зелень, соль и перец, варить 7—10 мин. Оставшиеся помидоры вымыть, на кожице возле плодоножки сделать несколько проколов. Помидоры уложить в стерилизованную банку и залить кипящим соком с травами. Банку накрыть крышкой, стерилизовать 20–30 мин, затем

закатать, укутать и остудить.

Помидоры с болгарским перцем в томатном соке

600 г помидоров, 400 г болгарского перца, 70–80 г чеснока, 600 мл томатного сока, соль и перец по вкусу

Помидоры вымыть, на кожице сделать несколько проколов. Болгарский перец очистить от плодоножки и семян, разрезать вдоль на 4–6 частей. Помидоры уложить в стерилизованную банку, перекладывая ломтиками перца и зубчиками чеснока. Томатный сок поставить на огонь, добавить соль и специи, кипятить 5 мин, залить овощи. Банку простерилизовать, сразу же закатать крышкой, перевернуть дном вверх и дать остыть.

Помидоры в яблочном соке

1–1,3 кг небольших помидоров, 1 л яблочного сока, 30 г соли

Помидоры перебрать, вымыть, на кожице возле плодоножки сделать несколько проколов, уложить в стерилизованную банку. Залить доверху кипящей водой, оставить на 10–15 мин, затем воду слить. Повторить процедуру еще раз. После этого залить помидоры кипящим яблочным соком с солью, закатать крышкой. Банку перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания.

Помидоры с перцем в яблочном соке

2 кг помидоров, 1/2 стручка острого перца

Для маринада (на 500–600 мл воды): 500 мл яблочного сока, 100 г меда, 30 г соли

Помидоры перебрать, вымыть, на кожице возле плодоножки сделать несколько проколов, уложить в стерилизованную банку. Добавить нарезанный небольшими кусочками острый перец. Для маринада в воде развести соль и мед, добавить яблочный сок, довести до кипения. Кипящим маринадом залить помидоры. Стерилизовать банку около 20 мин, затем закатать крышкой. Банку перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания.

Помидоры с базиликом в яблочном соке

1–1,5 кг небольших помидоров, 100 г зелени базилика

Для маринада (на 800 мл воды): 70—100 мл яблочного сока, 100 г меда, 30 г соли

Помидоры вымыть, на кожице со стороны плодоножки сделать несколько проколов, уложить в подготовленную стерилизованную банку, перекладывая каждый слой промытой зеленью базилика. Для маринада в воду добавить яблочный сок, мед и соль, довести до кипения. Помидоры залить кипящим маринадом. Банку стерилизовать 15–20 мин, затем закатать крышкой и оставить до полного остывания.

Помидоры без кожицы в томатной заливке

4 кг помидоров, 4–5 зубчиков чеснока, 30 г зелени петрушки, 30 г зелени сельдерея, 50 г зелени укропа

Для томатной заливки: 2 кг помидоров, 60 г меда, 100–120 г соли, 4–5 г лимонной кислоты

Помидоры, предназначенные для консервирования, вымыть, на кожице со стороны плодоножки сделать крестообразный надрез. Помидоры положить в дуршлаг и опустить в горячую воду на 1–2 мин, затем сразу же обдать холодной водой. Подготовленные помидоры аккуратно очистить от кожицы и уложить в стерилизованные банки. Зелень тщательно промыть, обдать кипятком, положить в банки с помидорами. Чеснок очистить, нарезать пластинками, добавить к помидорам. Для томатной заливки помидоры пропустить через мясорубку, добавить соль, мед, лимонную кислоту и довести до кипения. Горячим томатом залить помидоры, накрыть банки крышками, стерилизовать 10–20 мин (в зависимости от объема банки), закатать и дать остыть.

Помидоры в соке красной смородины

2 кг помидоров, 2 бутона гвоздики, 5 горошин черного перца

Для маринада (на 800–900 мл воды): 300 г красной смородины, 150 г меда, 30 г соли

Помидоры перебрать, вымыть, на кожице возле плодоножки сделать несколько проколов, уложить в стерилизованную банку. Залить помидоры кипятком, оставить на 10 мин, слить воду. Повторить процедуру еще раз. Положить в банку гвоздику и перец. Для маринада смородину протереть через сито, соединить с водой. Добавить мед, соль, довести до кипения и залить помидоры. Банку закатать крышкой, перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания.

Помидоры с соком черной смородины

2–2,5 кг помидоров, 6–8 листьев черной смородины

Для маринада (на 1 л воды): 300 мл сока черной смородины, 20–40 г меда, 30 г соли

Спелые помидоры вымыть, на кожице со стороны плодоножки сделать несколько проколов. Помидоры уложить в стерилизованную банку, перекладывая промытыми листьями черной смородины. Для маринада воду соединить с соком смородины, добавить соль, мед, довести до кипения и залить помидоры. Через 5—10 мин маринад слить, снова довести до кипения и залить помидоры. Процедуру повторить еще раз, после чего маринад не сливать. Банку закатать крышкой, перевернуть дном вверх и дать остыть.

Помидоры с соком черноплодной рябины

2 кг помидоров, 800 мл яблочного сока, 300 мл сока

черноплодной рябины, 50 г меда, 30 г соли

Помидоры вымыть, на кожице со стороны плодоножки сделать несколько проколов, уложить в стерилизованную банку. Яблочный сок соединить с соком черноплодной рябины, добавить соль и мед, довести до кипения. Кипящим маринадом залить помидоры, накрыть крышкой и стерилизовать в кипящей воде в течение 15–20 мин. Банку закатать, перевернуть дном вверх и дать остыть.

Помидоры с чесноком и кореньями в яблочном соке

5 кг помидоров, 300 г моркови, 300 г корня сельдерея, 80—100 г чеснока, 50 г зелени укропа

Для маринада: 3 л яблочного сока, 80—100 г соли, специи по вкусу

Помидоры вымыть, уложить в банку, добавить зубчики чеснока, нарезанный мелкой соломкой корень сельдерея и нарезанную тонкими кружочками морковь. Залить овощи кипящей водой, оставить на 10 мин, затем воду слить. Повторить процедуру. На третий раз залить овощи кипящим яблочным соком с солью и специями. Банки герметично закупорить и оставить до полного остывания.

Помидоры в сухом вине

3 кг небольших помидоров, 1 л красного сухого вина, 200 г меда, 30 г соли

Помидоры вымыть, кожицу проколоть в нескольких местах возле плодоножки, уложить в стерилизованные банки. Для маринада вино подогреть, добавить мед, соль, перемешать, довести до кипения. Помидоры залить кипящим маринадом, банки простерилизовать (объемом 1 л – 20 мин, объемом 3 л – 35–45 мин) и закатать крышками.

Помидоры с перцем в желатиновой заливке

1–1,5 кг небольших плотных помидоров, 300 г оранжевого болгарского перца, 200 г желтого болгарского перца, 100 г репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 30 г желатина, 3–4 горошины черного перца, 3 г лимонной кислоты, соль по вкусу

Помидоры вымыть, на кожице со стороны плодоножки сделать несколько проколов. Болгарский перец очистить от плодоножки и семян, нарезать кубиками 1 × 1 см. Репчатый лук нарезать тонкими полукольцами, чеснок – пластинками. Желатин предварительно замочить в 100 мл теплой воды. Помидоры и болгарский перец уложить в подготовленные банки, добавить лук, чеснок и перец горошком. 600 мл воды довести до кипения, добавить соль, разведенный желатин, лимонную кислоту, перемешать и залить помидоры. Накрыть банки крышками, стерилизовать 10 мин, закатать крышками. Перевернуть банки

дном вверх, укутать и оставить до полного остывания.

Помидоры в желе по-латышски

1,5 кг помидоров, 300 г моркови, зелень, лавровый лист, специи по вкусу, 60 г желатина, 40 г меда, 40–50 г соли

Желатин замочить в 100–150 мл воды. Помидоры вымыть, на кожице со стороны плодоножки сделать несколько проколов. Морковь очистить, нарезать кружочками. Помидоры и морковь уложить в стерилизованные банки, добавить лавровый лист. 800 мл воды довести до кипения, добавить желатин, специи, мед, соль, перемешать и залить овощи в банках. Банки накрыть стерилизованными крышками и стерилизовать 10–15 мин, затем укутать и дать остыть.

Острые помидоры с перцем и морковью

700–900 г помидоров, 200 г моркови, 150 г болгарского перца, 1 стручок острого перца, 2 зубчика чеснока, 4–5 веточек петрушки, 2 бутона гвоздики, 4–6 горошин черного перца, 3 г лимонной кислоты, соль по вкусу

Помидоры вымыть, на кожице со стороны плодоножки сделать несколько проколов. Морковь очистить, нарезать кружочками. Болгарский и острый перец очистить от плодоножки и семян. Болгарский перец нарезать полосками, острый – колечками. Чеснок очистить, нарезать пластинками. Уложить на дно банки зелень и морковь, затем выложить помидоры, перекладывая ломтиками болгарского перца. Сверху выложить колечки острого перца. Банку доверху залить кипящей водой, дать постоять 10–15 мин. Затем воду слить в кастрюлю, добавить соль, гвоздику, перец, лимонную кислоту, довести до кипения и залить помидоры. Банку простерилизовать, закатать крышкой, перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания.

Помидоры в желе

1–1,5 кг помидоров, 80—100 г репчатого лука, 4–5 зубчиков чеснока, 20–30 г зелени укропа, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца

Для заливки (на 650–700 мл воды): 15–20 г желатина, 35–40 г соли

Помидоры вымыть, разрезать на 2–4 части. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами. Чеснок очистить, нарезать пластинками. Зелень укропа тщательно промыть. Помидоры уложить слоями в стерилизованную банку, перекладывая нарезанным луком, чесноком и веточками укропа. Сверху положить лавровый лист и перец горошком. Для заливки в воду добавить соль и предварительно разведенный в небольшом количестве теплой воды желатин. Залить помидоры. Банку

закатать крышкой, перевернуть дном вверх и дать остыть.

Помидорчики «Медовые»

600–700 г помидоров, 200 г красного болгарского перца, 2 зубчика чеснока, 30 г зелени укропа, 20 г зелени эстрагона, 20 г зелени петрушки, 2–3 горошины черного перца, 2–3 горошины душистого перца, 2 бутона гвоздики, щепотка корицы, 50 г меда, 20 г соли

Помидоры вымыть, на кожице со стороны плодоножки сделать несколько проколов. Болгарский перец очистить от плодоножки и семян, нарезать небольшими кубиками. Чеснок нарезать небольшими пластинками. Зелень тщательно промыть. Овощи и зелень уложить в подготовленную сухую стерилизованную банку. 500–600 мл воды довести до кипения, добавить соль, мед, специи, перемешать и кипящим маринадом залить помидоры. Накрыть банки крышками и стерилизовать 15–20 мин. Затем закатать, перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания.

Помидоры «Память лета»

5–6 кг помидоров, 500 г спаржевой фасоли, 500 г болгарского перца, 500 г репчатого лука, 30 г корня сельдерея, 4–5 зубчиков чеснока, 50 г зелени укропа, 30 г зелени петрушки

Для маринада (на 4–5 л воды): 70 г меда, 100–120 г соли, 8—10 г лимонной кислоты

Помидоры вымыть, на кожице со стороны плодоножки сделать несколько проколов. Фасоль промыть. Болгарский перец очистить от плодоножки и семян, нарезать ломтиками. Лук нарезать полукольцами. Корень сельдерея натереть на крупной терке. Зубчики чеснока разрезать пополам. Зелень промыть и разобрать на мелкие веточки. На дно стерилизованных банок выложить зелень, на нее слоями овощи. Для маринада в воду положить соль, лимонную кислоту и мед, довести до кипения. Горячим маринадом залить овощи. Банки накрыть крышками, стерилизовать 10–20 мин (в зависимости от объема банок). Затем банки закатать, перевернуть дном вверх и дать остыть.

Фаршированные зеленые помидоры

5 кг зеленых помидоров, 500–600 г моркови, 200 г корня сельдерея, 200 г чеснока, 100 г зелени петрушки, 2–3 лавровых листа

Для маринада (на 1 л воды): 30–40 г соли, 30 г меда, 6 г лимонной кислоты

Помидоры вымыть, аккуратно вырезать плодоножку с частью мякоти. Морковь и корень сельдерея натереть на средней терке. Зелень и очищенные зубчики чеснока пропустить через мясорубку, добавить тертую морковь и корень сельдерея. Частью

зеленой пряной массы начинить помидоры и выложить их в подготовленную банку, перекладывая оставшейся пряной массой. Для маринада в воду положить соль, лимонную кислоту и мед, довести до кипения. Кипящим маринадом залить помидоры. Банки стерилизовать 10–15 мин и закатать крышками.

Помидоры, фаршированные по-болгарски

6 кг помидоров, 4 кг моркови, 250 г корня пастернака, 150 г корня петрушки, 150 г корня сельдерея, 600 г репчатого лука, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени укропа, 50 г зелени сельдерея, 100 мл растительного масла, 3 г молотого черного перца, 2 г молотого красного перца, 80 г соли, 50 г меда

4 кг более крепких помидоров подготовить для фарширования: срезать верхнюю часть («крышечку»), чайной ложкой удалить семена и часть мякоти. Лук очистить, нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле до прозрачности. Корни петрушки, пастернака и сельдерея нарезать тонкой соломкой, обжарить отдельно. Зелень вымыть и мелко нарезать. Соединить обжаренные коренья и лук, добавить зелень, половину нормы соли и тщательно перемешать. Наполнить этим фаршем помидоры, накрыть срезанной «крышечкой», уложить в сухие стерилизованные банки. Оставшиеся помидоры вымыть, нарезать, положить в кастрюлю, тушить 10–15 мин. Добавить оставшуюся соль, мед, перец, варить, помешивая, еще 5 мин. Смесь остудить и протереть через сито. Получившийся томатный соус довести до кипения и залить фаршированные помидоры. Банки простерилизовать (объемом 1 л – 25–35 мин, объемом 3 л – 45–60 мин) и закатать крышками.

Салаты с помидорами

Салат с рисом

2 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг болгарского перца, 1 кг репчатого лука, 350–400 г риса, 500 мл растительного масла, соль и специи по вкусу

Рис отварить в подсоленной воде до полуготовности. Помидоры вымыть, пропустить через мясорубку. Морковь натереть на крупной терке. Болгарский перец очистить от плодоножки и семян, нарезать соломкой. Лук нарезать полукольцами. В кастрюлю влить растительное масло, добавить пюре из помидоров, морковь, перец и лук, поставить на огонь, варить 30 мин. Затем добавить отварной рис, соль, специи и томить еще 20–30 мин. Салат разложить горячим в стерилизованные банки и закатать крышками. Перевернуть банки

дном вверх, укутать и оставить до полного остывания.

Лечо «Помидорчик»

2,5 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 100–120 г репчатого лука, 30 г чеснока, 60–80 мл подсолнечного масла, 70–80 мл лимонного сока, 4–5 лавровых листьев, 3 г молотого красного перца, 1–2 г молотого душистого перца, 30 г соли, 50 г меда

Помидоры вымыть, пропустить через мясорубку, поставить на огонь и варить 10–15 мин, пока не исчезнет пена. Затем остудить и протереть через сито, чтобы получилось пюре без кожицы и семян. Болгарский перец очистить от плодоножки и семян, нарезать полосками. Лук нарезать тонкими полукольцами. Лук и перец залить томатным пюре, добавить соль, мед, перец, лавровый лист. Тушить под крышкой до полного размягчения перца. Затем лавровый лист вынуть, добавить измельченный чеснок и подсолнечное масло, довести до кипения. Влить лимонный сок, перемешать. Горячую смесь разлить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Лечо с чесноком

3 кг помидоров, 2–2,5 кг болгарского перца, 4–5 зубчиков чеснока, 50 г зелени петрушки, 20 г зелени базилика, 30 г зелени укропа, 40–60 г соли, перец по вкусу

Помидоры вымыть, пропустить через мясорубку, поставить на огонь, довести до кипения. Болгарский перец очистить от плодоножки и семян, нарезать длинными полосками, положить в кастрюлю к томату, добавить соль, перемешать, варить 20–25 мин. В конце варки добавить измельченную зелень, специи и чеснок. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, сразу закатать крышками, укутать и оставить до полного остывания.

Лечо из зеленых помидоров

3 кг зеленых помидоров, 1,5 кг моркови, 1 кг болгарского перца, 1 кг репчатого лука, 1 л томатного сока, 500 мл нерафинированного растительного масла, специи и соль по вкусу

Морковь натереть на крупной терке. Помидоры и очищенный от плодоножки и семян болгарский перец нарезать крупными дольками, лук – полукольцами. В посуду с разогретым растительным маслом выложить овощи, добавить томатный сок, смешанный со специями, варить 1,5 ч, время от времени перемешивая. Затем добавить соль и варить еще 10 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Салат «Дары осени»

4 кг помидоров, 500 г моркови, 500 г стручковой фасоли, 1 кг болгарского перца, 1 кг репчатого лука, 500 мл растительного масла, соль и специи по вкусу

Овощи перебрать, вымыть, лук и морковь очистить, у перца

удалить плодоножку и семена. Лук и перец нарезать кольцами. Морковь натереть на крупной терке. Помидоры нарезать кружочками. Фасоль отварить без соли. Все овощи соединить, посолить, перемешать и поставить в холодильник на 6–8 ч. Затем слить образовавшийся сок. К овощам добавить специи и растительное масло, поставить на огонь и тушить, регулярно перемешивая, 30–40 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Овощная закуска с яблоками

5 кг помидоров, 1 кг зеленых яблок, 1 кг моркови, 800 г болгарского перца, 1 стручок острого перца, 1 кг репчатого лука, 100 г зелени петрушки, 100 г зелени базилика, 300 мл растительного масла, соль и специи по вкусу

Помидоры вымыть, обсушить. Остальные овощи очистить. Помидоры, яблоки и острый перец (без семян) пропустить через мясорубку. Болгарский перец тонко нашинковать. Морковь натереть на крупной терке. Репчатый лук нарезать полукольцами. Все подготовленные овощи положить в кастрюлю и тушить на медленном огне 40–50 мин, время от времени перемешивая. Затем добавить мелко нарубленную зелень, соль, специи, заправить растительным маслом, тщательно перемешать и тушить еще 20–30 мин. Горячую закуску выложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Салат из помидоров с корнем петрушки

1 кг помидоров, 250 г болгарского перца, 100–150 г корня петрушки, 150 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, лавровый лист, 2–3 горошины черного перца, 10–15 г соли

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Болгарский перец очистить от плодоножки и семян, нарезать полосками. Корень петрушки натереть на крупной терке. Лук нарезать тонкими полукольцами. Овощи перемешать, сложить в глубокую емкость, прижать гнетом и поставить в прохладное место на 7—10 ч. Затем слить выделившийся сок, добавить соль, масло, специи, перемешать и тушить около 40 мин. Переложить горячий салат в стерилизованные сухие банки и закатать крышками.

Закуска «Осенняя»

5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг болгарского перца, 1 кг репчатого лука, 300 г чеснока, 300 мл растительного масла, соль и специи по вкусу

Овощи вымыть. Помидоры, очищенный болгарский перец и чеснок пропустить через мясорубку. Морковь натереть на средней терке. Репчатый лук мелко нарубить. В кастрюлю влить растительное масло, положить все подготовленные овощи и тушить на слабом огне около 1,5 ч, время от времени

перемешивая. В конце приготовления добавить соль и специи по вкусу.

Закуска из помидоров и кабачков

1,5 кг плотных мясистых помидоров, 1 кг кабачков, 1 стручок острого перца, 500 г репчатого лука, 300 г чеснока, 75 мл растительного масла, 40 г соли, перец по вкусу

Кабачки вымыть, разрезать вдоль, удалить семена и нарезать полукольцами. Уложить в эмалированную посуду, посолить, добавить растительное масло, при желании – немного меда и тушить около 10 мин. Помидоры вымыть, разрезать на 4 части. Когда жидкость в посуде с кабачками начнет закипать, добавить помидоры. Через 10 мин добавить к овощам нарезанный тонкими полукольцами лук и мелко нарезанный острый перец. Тушить смесь под крышкой еще 5 мин, затем выложить в стерилизованные банки. Стерилизовать банки 15–20 мин, закатать крышками, укутать и оставить до полного остывания.

Салат из помидоров и кабачков

3 кг небольших помидоров, 2 кг кабачков, 500 г болгарского перца, 500 г репчатого лука

Для маринада (на 1 л воды): 100 мл яблочного сока, 80 г меда, 2 г лимонной кислоты, 30 г соли, кардамон, душистый перец, лавровый лист

Помидоры вымыть, на кожице со стороны плодоножки сделать несколько проколов. Кабачки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать полукруглыми ломтиками. Болгарский перец очистить от плодоножки и семян, нарезать полукольцами. Лук также нарезать полукольцами. Овощи сложить в банки, залить доверху кипящей водой, оставить на 10 мин, затем воду слить и снова довести до кипения. Процедуру повторить еще раз. На третий раз в кипящую воду добавить яблочный сок, мед, лимонную кислоту, соль и специи. Залить маринадом овощи. Банки закатать, перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания.

Салат из бурых помидоров с овощами

2 кг небольших бурых помидоров, 1,5 кг моркови, 800 г болгарского перца, 200 г корня петрушки, 300 г корня сельдерея, 2 кг репчатого лука, 2,5 л томатного сока, 200 мл растительного масла, 40 г меда, 70–80 г соли

Томатный сок довести до кипения, добавить растительное масло, соль, мед, перемешать. Морковь очистить, натереть на крупной терке, добавить к соку, тушить 10 мин. Затем добавить мелко нарезанный лук, а еще через 10 мин – нарезанный кубиками болгарский перец, тушить 10 мин. В последнюю очередь добавить нарезанные помидоры, тушить 10 мин. Горячий

салат разложить в стерилизованные банки и сразу закатать крышками.

Салат из помидоров и белой фасоли

1 кг помидоров, 600 г белой фасоли, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 400 мл растительного масла, 30–50 г соли, специи по вкусу

Фасоль отварить до полуготовности. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Морковь и лук очистить, нарезать кубиками. В кастрюлю влить растительное масло, положить подготовленные овощи и фасоль, добавить соль, специи и тушить на слабом огне 1,5–2 ч. Горячий салат разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Зеленые помидоры с луком и морковью

700–800 г зеленых помидоров, 300 г моркови, 150 г репчатого лука, 5 зубчиков чеснока, 50 г зелени петрушки, 40–50 г зелени сельдерея, 60 мл растительного масла, соль по вкусу

Помидоры нарезать дольками, морковь – кружочками. Лук нашинковать, чеснок и зелень измельчить. Овощи и зелень перемешать, залить растительным маслом и тушить 30 мин. Затем добавить измельченный чеснок и тушить еще 10 мин. Переложить салат в стерилизованную банку и стерилизовать в кипящей воде 15–20 мин. Банку закатать крышкой, перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания.

Зеленые помидоры с овощами в томате

3 кг небольших зеленых помидоров, 1 кг моркови, 600 г репчатого лука, 350 г томатной пасты, 500 мл растительного масла, 40–60 г меда, 70–90 г соли

Зеленые помидоры разрезать на 2 части. Морковь и лук очистить. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать тонкими полукольцами. Овощи выложить слоями в стерилизованные банки. Томатную пасту смешать с растительным маслом, солью и медом, довести до кипения и залить овощи. Банки закатать крышками, оставить до полного остывания.

Зеленые помидоры с орехами

1 кг зеленых помидоров, 100 г очищенных грецких орехов, 1 стручок острого перца, 4–5 зубчиков чеснока, 50 г зелени базилика, 3 г лимонной кислоты, 20 г соли, специи по вкусу

Зеленые помидоры нарезать дольками, посолить и оставить на 10 мин. Острый перец и чеснок очистить, мелко нарезать. Зелень базилика вымыть, обсушить, мелко нарубить. Ядра грецких орехов немного обжарить. Острый перец, чеснок, зелень базилика, орехи и специи смешать. Помидоры уложить слоями в банки, пересыпая каждый слой приготовленной смесью. 650–700 мл воды довести до кипения, добавить лимонную кислоту,

размешать и залить помидоры. Банки накрыть стерилизованными крышками и стерилизовать 5—10 мин. Затем банки закатать, перевернуть дном вверх и оставить до полного остывания.

Рагу из зеленых помидоров

2 кг помидоров, 200 г моркови, 80—100 г болгарского перца, 300 г репчатого лука, мука, растительное масло, 15 г меда, 30–40 г соли, специи и лавровый лист по вкусу

Помидоры вымыть, нарезать кружочками, обвалять в муке и обжарить в растительном масле с двух сторон. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле отдельно. Морковь натереть на крупной терке. Болгарский перец очистить от плодоножки и семян, нарезать кольцами. Все овощи уложить в кастрюлю, добавить мед, соль, специи, лавровый лист и тушить под крышкой 10–15 мин. Затем рагу горячим разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Зеленые помидоры со стручковой фасолью

2 кг зеленых помидоров, 500 г стручковой фасоли, 400–500 г моркови, 200 г болгарского перца, 300 г репчатого лука, 30 г зелени укропа, 50 г меда, 50 г соли, 3 г лимонной кислоты

Зеленые помидоры вымыть, крупные разрезать на 2 части. Фасоль промыть. Морковь очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец очистить от плодоножки и семян, нарезать кубиками. Лук очистить, нарезать полукольцами. Все овощи сложить в кастрюлю и тушить на слабом огне 20 мин. Затем добавить соль, мед, лимонную кислоту, измельченную зелень укропа, тушить еще 5–7 мин. Салат горячим разложить в стерилизованные банки и закатать крышками. Банки поставить дном вверх и оставить до полного остывания.

Соусы и приправы из помидоров

Приправа «Элементарная»

2 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 60–80 г соли

Помидоры перебрать, вымыть, разрезать на 2–4 части. Перец очистить от плодоножек и семян, разрезать на 4–6 частей. Подготовленные овощи пропустить через мясорубку. Получившееся пюре довести до кипения и варить 10–15 мин. Затем добавить соль (30 г соли на 1 л пюре), перемешать, варить еще 5 мин. Готовую приправу разлить в стерилизованные банки и закатать крышками. Приправу можно использовать для приготовления супов, маринования и тушения мяса и т. п.

Приправа с перцем и хреном

3,5–4 кг спелых помидоров, 150–200 г болгарского перца, 50–

70 г корня хрена, 2–3 зубчика чеснока, 50–60 г соли, мед и специи по вкусу

Помидоры вымыть, разрезать на 2–4 части, пропустить через мясорубку. Болгарский перец вымыть, очистить от плодоножки и семян, также пропустить через мясорубку. Корень хрена натереть на терке, чеснок измельчить. Пюре из помидоров поставить на огонь, довести до кипения, добавить соль и мед, перемешать. Затем положить тертый хрен, чеснок и болгарский перец, добавить специи по вкусу, перемешать, кипятить еще 3–5 мин. Горячую приправу разлить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Соус из помидоров и алычи

700 г помидоров, 500 г алычи, 1 стручок острого перца, 250 г чеснока, 50–60 г зелени кинзы, 40 г хмели-сунели, соль и специи по вкусу

Помидоры вымыть, обсушить, крупно нарезать, пропустить через мясорубку. Алычу вымыть, очистить от косточек, протереть через сито или измельчить в блендере до однородности. Острый перец (без семян) и чеснок измельчить. Зелень кинзы мелко нарубить. Томатное пюре поставить на огонь, довести до кипения. Добавить сливовое пюре, перемешать. Как только масса снова закипит, положить измельченный чеснок, острый перец, кинзу, хмели-сунели, соль и специи по вкусу. По желанию можно добавить мед. Соус довести до кипения и варить 5 мин. Горячий соус разлить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Остро-сладкий соус из зеленых помидоров

500 г зеленых помидоров, 2 стручка острого перца, зелень, 200 г меда, 5 г лимонной кислоты, соль и специи по вкусу

Зеленые помидоры вымыть, положить в кастрюлю с кипящей водой и бланшировать 1–2 мин. Затем воду слить, помидоры мелко нарезать. Острый перец очистить от плодоножки и семян, измельчить, добавить к помидорам. Мед развести в 150–200 мл горячей воды, залить помидоры, добавить лимонную кислоту, соль по вкусу и поставить на огонь. Варить, помешивая, пока кусочки помидоров не станут прозрачными. Добавить специи, рубленую зелень, варить еще 5 мин и снять с огня. Горячий соус разлить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Томатный соус по-французски

5 кг спелых помидоров, 500 г репчатого лука, 70–80 г чеснока, 20–30 г зелени эстрагона, 20–40 мл лимонного сока, 100 мл растительного масла, 3–4 лавровых листа, соль и специи по вкусу

Помидоры вымыть, разрезать на 2–6 частей. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами. Чеснок очистить, измельчить. Помидоры, лук и чеснок положить в кастрюлю, добавить

измельченный эстрагон, лавровый лист и тушить до мягкости. Затем смесь остудить, лавровый лист удалить, массу протереть через сито. Полученное пюре поставить на огонь, уварить до консистенции густой сметаны, добавить лимонный сок, соль, специи, перемешать. Готовый соус разлить в стерилизованные банки, залить кипящим растительным маслом и закрыть герметичными крышками.

Аджика из зеленых помидоров и хрена

5 кг зеленых помидоров, 150 г корня хрена, 5 стручков острого перца, 180–200 г чеснока, 200–250 мл растительного масла, 200 г соли

Помидоры вымыть, разрезать на 2–4 части. Острый перец очистить от плодоножек и семян. Помидоры, перец и чеснок пропустить через мясорубку. Добавить тертый хрен, соль, заправить растительным маслом и тщательно перемешать. Аджику разложить в стерилизованные банки и закрыть герметичными крышками. Хранить в холодном месте – погребе или холодильнике.

Томатно-чесночный соус «Цицибели»

6 кг спелых помидоров, 1 кг зеленых яблок, 1 кг моркови, 3 кг болгарского перца, 1–2 стручка острого перца, 1 кг чеснока, 200 г зелени петрушки, 200 г зелени укропа, 100 г зелени базилика, 100 г зелени кинзы, соль и перец по вкусу

Помидоры вымыть, обсушить, крупно нарезать. Яблоки и морковь очистить, крупно нарезать. Болгарский перец очистить от плодоножки и семян, крупно нарезать. Помидоры, яблоки, морковь и болгарский перец пропустить через мясорубку. Массу поставить на огонь, варить 35–45 мин. Острый перец (без семян), чеснок и зелень мелко нарубить, добавить к томатной массе, посолить, поперчить, перемешать и варить еще 20 мин. Горячую приправу разлить в стерилизованные банки и закрыть герметичными крышками.

Овощная заправка с помидорами для борща

8–9 кг спелых помидоров, 3 кг свеклы, 2 кг моркови, 1,5 кг болгарского перца, 1,5 кг репчатого лука, 150 г зелени петрушки, 500 мл растительного масла, соль и специи по вкусу

Помидоры вымыть, очистить, пропустить через мясорубку. Свеклу и морковь очистить, натереть на крупной терке. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук мелко нарубить. В кастрюлю положить пюре из помидоров, довести до кипения. Добавить тертую свеклу, тушить 20 мин. Затем положить тертую морковь, перемешать, тушить 20 мин. Добавить лук, перемешать, тушить 20 мин. Влить растительное масло, через 5 мин добавить

болгарский перец, рубленую зелень петрушки, соль, специи, перемешать, тушить еще 5–7 мин. Готовую заправку разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Томатно-ореховый соус

700 г спелых помидоров, 500 г болгарского перца, 200 г очищенных грецких орехов, соль и специи по вкусу

Помидоры вымыть. Перец очистить от плодоножки и семян. Подготовленные овощи и грецкие орехи пропустить через мясорубку. Массу положить в кастрюлю и варить, периодически перемешивая, на слабом огне до легкого загустения. Добавить соль и специи по вкусу, тушить еще 20 мин. Горячий соус разложить в стерилизованные банки, стерилизовать 10–15 мин, закатать крышками, укутать и дать остыть.

Острая аджика с яблоками

6 кг помидоров, 3 кг яблок, 2 кг моркови, 2–3 кг болгарского перца, 100–150 г острого перца, 1 кг чеснока, 200 г зелени петрушки, 200 г зелени укропа, 1 л растительного масла, соль и специи по вкусу

Из помидоров отжать сок. Яблоки, морковь, перец (болгарский и острый) и чеснок очистить и вместе с зеленью пропустить через мясорубку. В кастрюлю влить растительное масло, добавить томатный сок и овощную массу, тщательно перемешать. Варить на медленном огне 70–90 мин. В конце приготовления добавить соль и специи по вкусу. Горячую аджику разложить в стерилизованные банки и закрыть герметичными крышками.

Аджика с чесноком

2,5 кг спелых помидоров, 400 г яблок, 300–400 г моркови, 500 г болгарского перца, 500 г репчатого лука, 50 г чеснока, 200 мл растительного масла, соль и специи по вкусу

Помидоры вымыть, обсушить. Яблоки, морковь, болгарский перец и лук очистить и вместе с помидорами пропустить через мясорубку. В кастрюлю влить растительное масло, положить овощную массу и тушить на слабом огне около 30 мин, периодически перемешивая. Добавить пропущенный через пресс чеснок, соль, специи, перемешать и варить еще 5—10 мин. Горячую аджику разлить в стерилизованные банки и закатать крышками. Банки перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания.

Томатная паста «Домашняя»

5 кг помидоров, 100 г корня петрушки, 2 бутона гвоздики, 5 горошин черного перца, 100–120 г соли, специи по вкусу

Помидоры вымыть, корень петрушки очистить. Овощи пропустить через мясорубку. Получившееся пюре довести до

кипения, добавить соль, специи, перемешать, варить еще 5–7 мин. Горячую томатную пасту разлить в стерилизованные банки, стерилизовать 10–15 мин (в зависимости от объема банок). Банки закатать крышками, перевернуть дном вверх и оставить до полного остывания.

Томатная паста с кореньями

5 кг помидоров, 200 г моркови, 200 г корня петрушки, 150 г корня сельдерея, 100–120 г соли, специи по вкусу

Овощи вымыть, корнеплоды очистить, нарезать небольшими кусками. Положить все овощи в кастрюлю, накрыть крышкой и тушить 20–30 мин. Затем остудить и протереть через сито. Получившееся пюре поставить на огонь, добавить соль и специи, перемешать и варить 20 мин. Горячую томатную пасту разлить в стерилизованные банки, стерилизовать 10–15 мин, закатать крышками и оставить до полного остывания.

Томат-пюре

5 кг спелых мясистых помидоров, 100 г соли, щепотка лимонной кислоты, специи по вкусу

Помидоры вымыть, нарезать, положить в кастрюлю и томить на слабом огне 10–15 мин. Затем протереть через сито, добавить соль, лимонную кислоту, специи и варить, перемешивая, до консистенции густой сметаны. Горячее пюре разлить в стерилизованные банки, стерилизовать 5—10 мин и закрыть герметичными крышками.

Томат-пюре с растительным маслом

5 кг спелых мясистых помидоров, 70 мл растительного масла, 100 г соли, специи по вкусу

Помидоры нарезать, выложить в кастрюлю, накрыть крышкой и тушить 10–15 мин. Затем протереть через сито, добавить соль, специи, поставить на огонь и тушить, помешивая, 25–35 мин до загустения. Горячее пюре разлить в стерилизованные банки. Растительное масло довести до кипения, вылить немного в каждую банку поверх пюре. Банки закрыть герметичными крышками.

Томатный сок

Натуральный томатный сок с мякотью

6 кг помидоров, 100–120 г соли

Помидоры вымыть, на кожице со стороны плодоножки сделать крестообразный надрез. Подготовленные помидоры положить в кастрюлю и залить кипятком на 10 мин. Затем ополоснуть холодной водой и аккуратно очистить от кожицы.

Очищенные помидоры с помощью блендера измельчить до однородности. Добавить соль, довести до кипения и разлить в стерилизованные банки. Стерилизовать банки 10 мин, затем закатать крышками, укутать и оставить до полного остывания.

Пряный томатный сок

6 кг помидоров, 200 г репчатого лука, 3 г молотого черного перца, 3 г красного перца, 2–3 г молотого кориандра, 100 г соли

Помидоры вымыть, на кожице со стороны плодоножки сделать крестообразный надрез. Подготовленные помидоры положить в кастрюлю и залить кипятком на 10 мин. Затем ополоснуть холодной водой и аккуратно очистить от кожицы. Лук очистить, мелко нарезать, залить кипятком, дать постоять 5–7 мин. Помидоры вместе с луком измельчить с помощью блендера до однородности. Пюре вылить в кастрюлю, добавить соль и специи, перемешать, довести до кипения. Горячий сок разлить в стерилизованные банки, стерилизовать 10–15 мин, закатать крышками, укутать и оставить до полного остывания.

Огурцы

Квашеные огурцы

Изумрудные огурчики

1 кг маленьких огурцов, 500 г перезревших огурцов, 15–20 листьев крапивы, 50–60 г соли

Перезревшие огурцы пропустить через мясорубку, посолить. Маленькие огурчики вымыть в холодной воде, ошпарить крутым кипятком, затем обдать холодной водой. Сложить огурчики в емкость для квашения, перекладывая листьями крапивы и заливая каждый слой огуречной кашицей. Сверху установить гнет, выдержать 3 дня при комнатной температуре, затем перенести на хранение в прохладное место. Квашенные по этому рецепту огурцы получаются аппетитного изумрудного цвета.

Квашеные огурцы с травами

2 кг огурцов, 1 лист хрена, 3 зубчика чеснока, 2 зонтика укропа, 4 веточки зеленого укропа, 2 лавровых листа, 3 г зерен горчицы, 5 горошин душистого перца, 5 горошин черного перца

Для рассола (на 1 л воды): 60 г соли

Огурцы замочить в холодной воде на 4–5 ч. На дно подготовленной емкости для квашения уложить промытую зелень, лист хрена, чеснок и специи, сверху выложить огурцы. Для рассола в холодной воде растворить соль. Залить рассолом емкость с огурцами доверху, накрыть крышкой и оставить на 3 дня в теплом помещении.

Соленые огурцы

Соленые огурцы по-польски

5 кг огурцов, 1 кг болгарского перца, 18–20 зубчиков чеснока, 150 г зонтиков укропа с семенами, 15–20 горошин черного перца

Для рассола (на 1 л воды): 50–60 г соли

Огурцы вымыть, уложить в емкость для квашения, перекладывая чесноком и укропом. Добавить черный перец горошком, залить горячим рассолом. Емкость накрыть салфеткой, положить деревянный круг, установить гнет и поставить в теплое место. Через 2–3 дня к огурцам добавить болгарский перец, нарезанный ломтиками, долить рассол, положить гнет и оставить в тепле еще на 2 дня. Затем перенести в прохладное место. Нужно следить, чтобы огурцы все время были покрыты рассолом, при

необходимости его нужно доливать. При появлении плесени салфетку и гнет нужно тщательно вымыть и ошпарить, плесень удалить.

Соленые огурцы по-нежински (в дубовой бочке)

15 кг огурцов, 5 стручков красного острого перца, 150 г корня хрена, 150 г корня петрушки, 200 г чеснока, 150 г зонтиков укропа с семенами, 300 г зелени укропа, 200 г зелени эстрагона, 100 г зелени сельдерея, 100 г листьев вишни, 100 г листьев черной смородины, 10 листьев дуба

Для рассола (на 12 л воды): 400 г соли

Чтобы приготовить настоящие нежинские огурцы, нужно собрать их утром, по росе. Использовать для засолки желательно настоящую дубовую бочку. Если ее нет, можно приготовить крепкий отвар из дубовых листьев и добавить его в рассол. На дно пропаренной бочки или другой емкости положить половину промытой зелени, зубчики чеснока, нарезанные кусочками корень хрена и корень петрушки, листья вишни, черной смородины и дуба. Уложить плотно огурцы, сверху накрыть оставшейся зеленью. Залить огурцы рассолом, плотно закрыть емкость, но гнет класть не надо. Дать огурцам постоять несколько часов, а потом долить рассол до краев емкости. После этого положить на огурцы гнет и хранить емкость в прохладном месте.

Огурцы крепкого засола

2 кг огурцов, 5–6 горошин черного перца, 2–3 лавровых листа

Для рассола (на 1,5 л воды): 400 г соли

Огурцы тщательно вымыть и плотно уложить в вертикальном положении в пропаренную емкость. Добавить перец и лавровый лист, залить холодным рассолом, накрыть сверху крышкой и поставить на постоянное место хранения. За 5 дней до употребления огурцы нужно вымочить в холодной воде, доводя до нужной степени солености.

Огурцы в тыкве

1 тыква, 5 кг огурцов, 50 г зелени эстрагона, 50 г зонтиков укропа, 50 г листьев черной смородины

Для рассола (на 2,5–3 л воды): 200 г соли

Выбрать большую спелую тыкву без повреждений. Срезать плодоножку с частью кожуры, удалить мякоть с семенами, промыть образовавшуюся «емкость». Огурцы вымыть, положить на 1–1,5 ч в холодную воду, затем обсушить. Тыкву плотно наполнить огурцами, перекладывая их эстрагоном, укропом и листьями черной смородины. Затем приготовить рассол, залить огурцы, чтобы они были полностью им покрыты, накрыть срезанной верхушкой тыквы и поставить в прохладное место.

Огурцы с овощами по-гуцульски

10 кг маленьких молодых огурцов, 3 кг помидоров, 2 кг молодой стручковой фасоли, 2 кг моркови, 100 г корня хрена, 4–6 листьев хрена, 1 стручок красного острого перца, 10 зубчиков чеснока, соль, листья вишни, листья черной смородины, семена укропа по вкусу

Для рассола (на 5 л воды): 200–300 г соли

Огурцы залить холодной водой на 10–12 ч. Морковь отварить без соли до мягкости, очистить, разрезать каждый корнеплод вдоль на 6–8 частей. Отдельно отварить до готовности спаржевую фасоль (без соли). Корень хрена вымыть, очистить, нарезать кусочками длиной 3–5 см. Чеснок измельчить. Огурцы уложить в бочонок слоями, чередуя со слоями помидоров, моркови и фасоли. На каждый слой положить нарезанные корень и лист хрена, несколько вишневых и смородиновых листьев, семена укропа. Верхним слоем должны быть огурцы. На них положить чеснок и красный острый перец. В 5 л воды растворить крупную соль, залить овощи, накрыть посуду марлей и поставить в темное место на 2–3 дня. Затем положить гнет и поставить для хранения в прохладное место.

Закусочные огурцы в томате с хреном

4 кг небольших молодых огурцов

Для заливки: 1 кг больших переросших огурцов, 1,5 кг спелых помидоров, 300 г корня хрена, 250 г чеснока, 7–8 г семян укропа, 100 г соли

Молодые огурцы вымыть, положить в холодную воду на 3–4 ч. Старые огурцы, предназначенные для заливки, очистить от кожуры и семян. Помидоры обдать кипятком, опустить в холодную воду, затем очистить от кожицы. Чеснок очистить. Помидоры, старые огурцы и чеснок пропустить через мясорубку, добавить тертый корень хрена, соль, семена укропа, тщательно перемешать, чтобы соль полностью растворилась. Молодые огурцы уложить в подготовленную емкость, залить томатной массой, плотно закрыть крышкой и поставить на хранение в прохладное место.

Малосольные огурцы с пряностями

3 кг огурцов, 150 г репчатого лука, 1 небольшой стручок острого перца, 6 зубчиков чеснока, 2 листа хрена, 2 зонтика укропа с семенами, веточка вишни с листьями, 7—10 листьев черной смородины, 8—10 горошин черного перца

Для рассола (на 3 л воды): 40–50 г меда, 150–170 г соли

Репчатый лук нарезать полукольцами. Острый перец мелко нашинковать. На дно подготовленной емкости для засолки положить половину нарезанного лука и перца, 3 зубчика чеснока, листья хрена, 1 зонтик укропа с семенами, веточку вишни, смородиновые листья и черный перец горошком. Огурцы вымыть,

уложить сверху. Затем выложить оставшийся лук и перец, чеснок, укроп с семенами, залить теплым рассолом и поставить в прохладное место.

Малосольные огурцы без рассола

1 кг маленьких молодых огурцов, 3–4 зубчика чеснока, 5–7 веточек зелени укропа, 30 г соли

Огурцы вымыть, срезать кончики. Укроп мелко нарубить. Чеснок измельчить. Огурцы, укроп и чеснок положить в плотный полиэтиленовый пакет, добавить соль. Пакет завязать, положить его еще в один пакет и также плотно завязать. Пакет поместить в холодильник и встряхивать через каждые 1,5–2 ч. Огурцы будут готовы через 6–8 часов.

Консервированные огурцы

Консервированные квашеные огурцы

2 кг огурцов, 6 зубчиков чеснока, 40 г зелени укропа

Для рассола (на 1 л воды): 60 г соли

Огурцы замочить в холодной воде на 4–6 ч. Затем уложить в банку, добавить укроп и чеснок, залить рассолом, накрыть банку крышкой и выдержать при комнатной температуре 2–3 дня, до начала брожения. Затем рассол из банки слить в эмалированную кастрюлю, поставить на огонь и кипятить в течение 5 мин. Огурцы вынуть из банки, промыть горячей водой, снова сложить в банку, залить прокипяченным рассолом, накрыть крышкой и стерилизовать в течение 12–15 мин. После стерилизации банки закатать и оставить до полного остывания.

Малосольные огурцы

1 кг огурцов, 2–3 стручка красного острого перца, 2–3 зубчика чеснока, 10 г корня хрена, 30–40 г зелени, 1–2 лавровых листа, корица, гвоздика

Для рассола (на 1 л воды): 50 г соли

Огурцы среднего размера тщательно вымыть и выдержать в холодной воде 5–6 ч. Воду за это время необходимо сменить 2–3 раза. Затем огурцы плотно уложить в банку, залить охлажденным рассолом, добавить перец, чеснок, хрен, лавровый лист, корицу и гвоздику. Банку накрыть марлей или другой тонкой тканью и выдержать в теплом помещении (при температуре 18–20 °С) в течение 4–5 дней. За это время рассол приобретет приятный пряный вкус. Его нужно слить в отдельную емкость и довести до кипения, регулярно снимая пену. Огурцы вынуть из банки и вымыть в холодной воде. На дно сухой стерилизованной банки уложить зелень, сверху выложить огурцы

и залить кипящим рассолом. Банку стерилизовать 10–12 мин, затем закатать крышкой. Рассол в первые дни может потемнеть, но затем снова станет прозрачным.

Огурцы с горчицей

5–6 кг небольших огурцов, 300 г репчатого лука, 30 г зерен горчицы, 4–6 лавровых листьев, 7—10 горошин черного перца

Для маринада (на 1,5 л воды,): 3 г лимонной кислоты, 60 г меда, 50–60 г соли

Огурцы вымыть и обсушить. На дно стерилизованных банок уложить нарезанный полукольцами лук, зерна горчицы, лавровый лист и перец горошком. Затем выложить огурцы и залить горячим маринадом. Банки стерилизовать 10–15 мин (в зависимости от объема), закатать крышками и оставить до полного остывания.

Маринованные огурцы с виноградом

2–2,5 кг огурцов, 200 г недозрелого винограда, 2–3 зубчика чеснока, 1/2 стручка острого перца, 2–3 листа хрена, 50 г укропа, 70–90 г соли, 2–3 таблетки аспирина (ацетилсалициловой кислоты)

Огурцы и зелень промыть, обсушить. Виноград снять с грозди, тщательно промыть. На дно банки уложить листья хрена, укроп, половину винограда, нарезанный перец. Затем выложить огурцы, на них – чеснок и оставшийся виноград. Сверху положить таблетки аспирина. Воду с солью довести до кипения, залить огурцы, закатать герметичными крышками, укутать и дать остыть.

Огурчики в томатном соке

3 кг огурцов, 5–6 зубчиков чеснока, зелень и специи по вкусу

Для маринада: 1 л томатного сока, 30–40 г соли

Огурцы вымыть, замочить в холодной воде, затем обсушить. На дно стерилизованных банок уложить промытую зелень, нарезанные дольками зубчики чеснока и плотно выложить огурцы. Для маринада томатный сок с солью кипятить 10–15 мин. Горячим маринадом залить огурцы. Банки стерилизовать 10–20 мин (в зависимости от объема), закрыть стерилизованными крышками, укутать и оставить до полного остывания.

«Березовые» огурцы

4–5 кг небольших огурцов, 4–5 зубчиков чеснока, 6—10 листьев вишни, 6—10 листьев черной смородины, 5–6 листьев дуба, 4–6 зонтиков укропа с семенами, 2–3 листа хрена

Для маринада: 1,5 л березового сока, 30 г соли, 30–40 мл лимонного сока

Огурцы тщательно промыть, обсушить, выложить в стерилизованные банки, перекладывая зубчиками чеснока, листьями вишни, черной смородины, дуба, укропом. На самый верх положить листья хрена. Для маринада березовый сок

вскипятить с солью, добавить лимонный сок. Огурцы залить горячим маринадом. Стерилизовать банки 5—15 мин, затем закатать крышками и оставить до полного остывания.

Огурцы по-молдавски

4–5 кг огурцов, листья винограда по количеству огурцов

Для маринада (на 1 л воды): 300 мл яблочного сока, 50 г соли, 50 г меда

Свежие огурцы вымыть, обдать кипятком, а затем положить в холодную воду. После этого каждый огурец завернуть в предварительно вымытый виноградный лист, уложить в стеклянные банки, залить кипящим маринадом. Дать постоять 10 мин, затем маринад слить, вскипятить и снова залить огурцы. Банки простерилизовать, закатать крышками, поставить дном вверх и оставить до полного остывания.

Огурцы пряные

5 кг огурцов, 150 г корня хрена, 1 стручок острого перца, 60 г чеснока, 5–6 листьев дуба, 10–15 листьев вишни, 10–15 листьев черной смородины, 3–4 зонтика укропа с семенами, зелень базилика, мяты, 5–6 лавровых листьев, соль по вкусу

Всю зелень и огурцы тщательно промыть. Корень хрена, перец и чеснок тонко нарезать. Огурцы уложить в банки, перекладывая перцем, хреном, чесноком, листьями вишни, дуба и черной смородины, укропом, базиликом, мятой и лавровым листом. В воду всыпать соль, довести до кипения. Горячим рассолом залить огурцы, накрыть банки крышками и хранить 3 дня при комнатной температуре. Затем рассол слить, прокипятить 5 мин. Содержимое банок промыть кипятком и залить кипящим рассолом. Банки закрыть стерилизованными крышками и, перевернув дном вверх, оставить до полного остывания. Огурцы, приготовленные по данному рецепту, получаются крепкие и хрустящие, с нежным ароматом пряностей.

Соленые огурцы по-деревенски

3 кг огурцов, 6–8 листьев дуба, 8 листьев вишни, 6 листьев хрена, 5 зонтиков укропа с семенами, 50 г зелени укропа

Для рассола (на 1 л воды): 80 г соли

Небольшие огурцы вымыть, обсушить. На дно стерилизованных банок уложить тщательно промытые листья хрена, укроп, листья дуба и вишни. Затем плотно уложить огурцы. Банки доверху залить кипятком, оставить на 2–3 мин, затем воду слить. После этого огурцы залить горячим, но не кипящим рассолом (75–85 °С). Банки накрыть крышками, но не закатывать, дать постоять 2–3 дня. Затем собрать чистой ложкой пену. Долить в банки доверху рассол и закрыть стерилизованными крышками.

Соленые огурцы с мятой

2 кг огурцов, 200 г болгарского перца, 1 стручок острого перца, 2 листа хрена, 5–7 веточек эстрагона, 6–7 веточек мяты, 5–8 листьев вишни, 7–8 веточек укропа, 3 зонтика укропа с семенами

Для рассола (на 1 л воды): 50 г соли

Огурцы замочить в холодной воде на 5–8 ч. Перец (болгарский и острый) очистить от плодоножки и семян, нарезать небольшими кусочками. В подготовленную емкость для засолки уложить промытые листья хрена и вишни, веточки эстрагона и мяты. Затем выложить огурцы, перекладывая кусочками перца. Сверху положить зонтики и веточки укропа. Приготовить рассол, остудить, залить огурцы и оставить на 2 дня в теплом месте. Затем рассол слить, вскипятить и снова залить огурцы. Банки сразу же герметично закрыть крышками, перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания.

Соленые огурцы по-чешски

10 кг огурцов, 2 кг моркови, 100–150 г корня хрена, 400–500 г репчатого лука, 100–150 г зелени укропа

Для рассола (на 1 л воды): 6–8 г лимонной кислоты, 30–35 г соли, 30 г меда, 4 лавровых листа, 7–9 горошин черного перца, 6–8 горошин душистого перца, 2 бутона гвоздики, 5–6 г семян горчицы

Морковь, хрен и лук очистить, мелко нарезать. Огурцы вымыть, положить в холодную воду на 3–5 ч. На дно подготовленных банок положить зелень, затем плотно уложить огурцы, пересыпая смесью нарезанных овощей. Для рассола в кипящую воду положить соль, мед, лимонную кислоту и специи. Горячим рассолом залить огурцы. Банки простерилизовать (объемом 1 л – 30–40 мин, объемом 2–3 л – 50–60 мин), закатать крышками и оставить до полного остывания.

Огурцы «Хрустящие»

3 кг огурцов, 1 стручок красного острого перца, 2–3 зубчика чеснока, 5–6 листьев смородины, 4–5 зонтиков укропа, 4 г горчичного порошка, 5 горошин черного перца

Для рассола (на 1 л воды): 100 г соли

Выбрать небольшие огурцы, хорошо вымыть. На дно подготовленных банок положить соцветия укропа, ломтики чеснока, черный перец горошком, листья смородины и кусочки красного острого перца. Плотно уложить огурцы. Для рассола в чуть теплой воде растворить соль, залить огурцы. Сверху насыпать горчичный порошок. Банки неплотно закрыть, оставить при комнатной температуре на 4–5 дней. Когда процесс брожения подойдет к концу, мутный рассол станет более прозрачным и на огурцах образуется небольшой осадок. Банки встряхнуть, рассол

слить, огурцы промыть в холодной воде. Затем огурцы сложить в банку и залить доверху фильтрованной водой так, чтобы металлическая крышка, положенная на банку, вытеснила лишнюю воду и в банке не осталось воздуха. Закупорить банку. Если в банке остался воздух, то крышка вздуется. В этом случае банку нужно открыть, прополоскать огурцы, снова залить водой доверху и закатать новой крышкой.

Маринованные огурцы с брусникой

2 кг огурцов, 500 г брусники

Для маринада (на 1 л воды): 50 г соли, 70 г меда

Огурцы перебрать, вымыть и обсушить. Ягоды брусники перебрать и тщательно промыть. В стерилизованную сухую банку уложить огурцы, пересыпая их ягодами. Для маринада вскипятить воду с солью и медом. Горячим маринадом залить огурцы, стерилизовать банки 10–15 мин и закатать крышками. Банки перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания.

Огурцы с красной смородиной

1,5–1,7 кг огурцов, 450–500 г красной смородины, 80 г репчатого лука, 4 зубчика чеснока, 20 г зелени укропа, 30 г зелени эстрагона

Для маринада (на 1 л воды): 40 г соли, черный перец горошком, лавровый лист, гвоздика по вкусу

Зелень и огурцы тщательно вымыть. На дно стерилизованных банок уложить зелень, нашинкованный репчатый лук и чеснок. Затем выложить огурцы, пересыпая ягодами красной смородины. Для маринада в кипящую воду добавить соль, специи, перемешать, кипятить 3–4 мин. Горячим маринадом залить огурцы. Банки простерилизовать (объемом 1 л – 15 мин, объемом 2 л – 20 мин, объемом 3 л – 30 мин), укутать и оставить до полного остывания.

Соленые огурцы по-московски

10 кг огурцов, 2,5 кг ягод красной смородины, 100 г чеснока, 300 г зелени укропа

Для рассола (на 10 л воды): 200–250 г соли

Свежие огурцы вымыть, вымочить в холодной воде. На дно стерилизованных банок положить промытую зелень, затем плотно уложить огурцы, пересыпая чесноком и ягодами красной смородины. Огурцы залить горячим рассолом. Банки простерилизовать (объемом 0,5 л – 4–5 мин, объемом 1 л – 8 мин, объемом 3 л – 14–15 мин), укутать и оставить до полного остывания.

Огурцы в яблочном соке

1 кг огурцов, 700 мл яблочного сока, 5 зонтиков укропа с

семенами, 25 г соли, 20 г меда

Огурцы промыть, ошпарить кипящей водой, затем обдать холодной водой, чтобы сохранить ярко-зеленый цвет. Плотно уложить огурцы в стерилизованную банку, перекладывая зонтиками укропа. Яблочный сок вскипятить, добавить соль и мед. Огурцы залить маринадом, оставить на 5 мин, затем маринад слить и снова довести до кипения. Залить огурцы маринадом второй раз и закатать стерилизованной крышкой.

Огурцы в тыквенном соке

1–1,3 кг огурцов, 300–400 мл тыквенного сока, 400 мл яблочного сока, 5–7 листьев вишни, 5–7 листьев черной смородины, 2 листа хрена, 25 г соли, 20 г меда, специи по вкусу

Огурцы промыть, обдать кипятком, затем опустить в холодную воду, чтобы сохранить ярко-зеленый цвет. Плотно уложить огурцы в стерилизованную банку, перекладывая листьями вишни и черной смородины. Сверху на огурцы положить листья хрена. Смешать яблочный и тыквенный сок, добавить соль, мед и специи, довести до кипения. Огурцы залить маринадом, оставить на 5 мин, затем маринад слить и снова довести до кипения. Залить огурцы маринадом второй раз и закатать банку стерилизованной крышкой.

Огурцы с алычой

4 кг огурцов, 40 г корня хрена, 30 г зелени укропа, 5–6 зонтиков укропа с семенами, 5–8 листьев черной смородины, 5–8 листьев вишни

Для маринада (на 1,5 л воды): 400 г алычи, 30 г соли, 20 г меда, 2 лавровых листа, 3–4 горошины черного перца

Огурцы и зелень вымыть, обсушить. На дно стерилизованных банок уложить тертый корень хрена, укроп, листья черной смородины и вишни. Затем выложить огурцы. Для маринада алычу отварить в 1,5 л воды, протереть через сито. Добавить соль, мед и специи, перемешать, кипятить 5 мин. Огурцы залить горячим маринадом. Банки простерилизовать 10–20 мин, закатать стерилизованными крышками и дать остыть.

Огурцы в соке черной смородины

1,5–1,7 кг огурцов, 5 зубчиков чеснока, 30 г укропа, 6–8 листьев мяты, 5–7 горошин черного перца, гвоздика

Для маринада (на 1 л воды): 200 мл сока черной смородины, 60 г соли, 40 г меда

Огурцы тщательно промыть, обдать горячей водой, а потом холодной, срезать кончики. На дно стерилизованных банок положить черный перец, гвоздику, чеснок, укроп и мяту. Огурцы уложить в банки вертикально. Для маринада в воду добавить сок черной смородины, соль и мед, довести до кипения и залить

огурцы. Банки с огурцами простерилизовать в кипящей воде (объемом 2 л – 20 мин, объемом 3 л – 30 мин), закатать крышками, перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания.

Огурцы в соке красной смородины

2 кг мелких огурцов, 2 зубчика чеснока, 3–5 веточек укропа, 6–8 горошин черного перца

Для маринада (на 800 мл воды): 250 мл сока красной смородины, 50 г соли, 20 г меда, 2 бутона гвоздики, 2 горошины душистого перца

Банки простерилизовать и обсушить. Огурцы и зелень тщательно вымыть. На дно стерилизованных банок положить чеснок, укроп и черный перец горошком, затем выложить огурцы. Для маринада воду вскипятить, добавить соль, мед, специи, сок смородины, кипятить еще 2–3 мин. Горячим маринадом залить огурцы. Стерилизовать банки 10–20 мин, затем закатать стерилизованной крышкой, установить дном вверх, укутать и дать полностью остыть.

Огурцы «Изумрудные»

2 кг огурцов, 30 г зелени майорана, 30 г зелени петрушки, 30 г зелени сельдерея, 5–6 листьев вишни

Для маринада (на 1,5 л воды): 50 мл водки, 50 г соли, 30 г меда, 5–6 г лимонной кислоты

Огурцы вымыть, обдать кипятком и сразу же погрузить в очень холодную воду. Огурцы плотно уложить в трехлитровую банку, перекладывая тщательно промытой зеленью и листьями вишни. Для маринада в кипящую воду добавить соль, лимонную кислоту и мед. Кипящим маринадом залить огурцы, выдержать 5 мин. Затем маринад слить, довести его до кипения и снова залить огурцы. Процедуру повторить дважды. Во время третьей заливки в маринад добавить водку, банку закатать стерилизованной крышкой, поставить дном вверх, укутать и оставить до полного остывания.

Огурцы с яблоками

1 кг маленьких огурцов, 350 г яблок, 10 листьев лимонника

Для маринада (на 1 л воды): 50 г соли, 50 г меда

Огурцы вымыть и обсушить. Яблоки вымыть, очистить, нарезать дольками. Подготовленные продукты уложить плотно в банку, перекладывая каждый слой листьями лимонника. Для маринада в воде развести соль и мед, довести до кипения. Огурцы залить кипящим маринадом, оставить на 5–7 мин. Затем маринад слить, снова довести до кипения и залить огурцы. Процедуру повторить дважды. После третьей заливки накрыть банки стерилизованными крышками и закатать. Когда банки полностью

остынут, поместить их в прохладное место.

Огурцы с луком и укропом

10 кг огурцов, 200 г зонтиков укропа с семенами, 800 г репчатого лука, 20 г корня хрена, 120–140 г чеснока

Для маринада (на 10 л воды): 375 г соли, 80—100 г меда, 100–120 г лимонной кислоты, 15 горошин черного перца, 5–6 лавровых листьев, 20–30 г зерен горчицы

Огурцы вымыть, обсушить, срезать хвостики. На дно стерилизованных банок уложить укроп. Затем плотно выложить огурцы, перекладывая дольками лука и чеснока. Сверху положить тертый хрен. Для маринада в воде развести соль, лимонную кислоту, мед, вскипятить, добавить специи. Горячим маринадом залить банки, стерилизовать 15–30 мин (в зависимости от объема), закатать крышками и оставить до полного остывания.

Пикантные маринованные огурцы

2 кг маленьких огурцов, 150 г зеленого болгарского перца, 2–3 зубчика чеснока, 4 зонтика укропа с семенами, 4 лавровых листа

Для маринада (на 1 л воды): 9 г лимонной кислоты, 50 г меда, 50 г соли

На дно стерилизованных банок положить лавровый лист, чеснок, ломтики болгарского перца и зонтики укропа. Огурцы вымыть, срезать хвостики, плотно уложить в банки. Для маринада в воду добавить соль, мед, лимонную кислоту, довести до кипения. Банки залить кипящим маринадом, стерилизовать 10–20 мин, поставить дном вверх, укутать и дать остыть.

Огурцы кисло-сладкие

3 кг огурцов, 400 г репчатого лука, 5–6 зубчиков чеснока, 20 г зелени эстрагона, 20 г зелени сельдерея, 20 г зелени петрушки, 20 г зелени базилика, 4–5 листьев хрена, 6–7 горошин душистого перца, 4–5 бутонов гвоздики, 20 г семян горчицы

Для маринада (на 1 л воды): 100 мл яблочного сока, 50 г соли, 3 г лимонной кислоты

Огурцы тщательно вымыть, срезать концы. Промыть листья хрена, петрушку, сельдерей, эстрагон, базилик. Лук и чеснок нарезать дольками, разложить в подготовленные банки вместе с зеленью и специями. Затем плотно уложить огурцы. Для маринада в воду добавить соль и лимонную кислоту, довести до кипения, влить сок, кипятить еще 3–4 мин. Огурцы залить горячим маринадом. Банки простерилизовать (объемом 0, 5 л – 6–8 мин, объемом 1 л – 8—10 мин, объемом 3 л – 15 мин), закатать крышками и дать остыть.

Огурцы с рябиной

2 кг огурцов, 500 г рябины

Для маринада (на 1 л воды): 5 г лимонной кислоты, 30 г соли,

50 г меда, 2 бутона гвоздики, 3 горошины душистого перца

Ягоды рябины обдать кипятком. Огурцы промыть, срезать кончики, уложить вертикально вместе с рябиной в стерилизованные банки. Для маринада в воде растворить соль и мед, добавить лимонную кислоту, довести до кипения и залить огурцы. Через 5–7 мин маринад слить, вскипятить и снова залить огурцы. Процедуру повторить дважды. После третьей заливки банки закатать стерилизованными крышками, укутать и дать полностью остыть.

Огурцы со свечой

2 кг огурцов, 1 восковая свеча

Огурцы тщательно вымыть, обсушить. Трехлитровую банку стерилизовать 20 мин. Затем поставить в нее обыкновенную восковую свечу и уложить огурцы. Когда банка наполнится, зажечь свечу и накрыть банку стерилизованной крышкой. Через 10 мин свечу погасить и герметично закупорить банку.

Салаты с огурцами

Огуречные язычки

2 кг переросших огурцов, 1 л воды, 100 г меда, 15 г соли, 5 г лимонной кислоты, 5 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 5 бутонов гвоздики

Огурцы вымыть, очистить от кожуры, разрезать вдоль на пластины и удалить семена. Полученные «язычки» промыть в холодной воде и уложить в кастрюлю. Для маринада соль, мед и лимонную кислоту размешать в воде, добавить специи, довести до кипения и кипящей жидкостью залить подготовленные огурцы, оставить на 10 мин. Затем «язычки» из кастрюли переложить в подготовленные стеклянные банки, маринад вскипятить и залить огурцы. Банки стерилизовать 15–25 мин (в зависимости от объема), затем закатать крышками, перевернуть донышком вверх, укутать и дать остыть.

Огурцы в томатном соусе

5 кг огурцов, 2–2,5 кг помидоров, 350 г болгарского перца, 2 стручка свежего острого перца, 7–9 зубчиков чеснока, 200 мл растительного масла, 70 г меда, 70 г соли, 7–9 г лимонной кислоты

Помидоры, болгарский перец и острый перец (без семян) пропустить через мясорубку, поставить на огонь и варить 10 мин. Добавить мед, растительное масло и соль, варить еще 5 мин. Огурцы вымыть, нарезать кружочками толщиной около 1,5 см, положить в кипящий соус и варить 5 мин. Затем добавить в смесь

разведенную в 50 мл воды лимонную кислоту, измельченный чеснок и варить на слабом огне еще 15 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Баклажаны

Квашеные баклажаны

Квашеные фаршированные баклажаны

5 кг баклажанов, 1,5–2 кг капусты, 400 г болгарского перца, 400 г моркови, 700–800 г корня петрушки, 100–120 г чеснока, 50 г зелени сельдерея, 250 г соли

Для рассола (на 1 л воды): 80–90 г соли

Баклажаны, желательно поздних сортов, хорошо вымыть в теплой воде, освободить от плодоножек, бланшировать в течение 5 мин, остудить. Затем разрезать баклажаны вдоль, но не до конца, чтобы половинки были соединены у завязи. Для начинки нарезать соломкой морковь, капусту и болгарский перец, измельчить зелень, добавить толченый чеснок, соль и хорошо перемешать. Положить начинку в баклажаны и перевязать их веточками сельдерея. Подготовленные баклажаны уложить в емкость, дно которой выстелить листьями капусты. Сверху на баклажаны также положить листья капусты. Залить рассолом и оставить для брожения на 22–24 ч. Затем влить оставшийся рассол и переместить емкость для окончательного брожения в прохладное место на 25–30 дней.

Квашеные баклажаны, фаршированные морковью

5 кг баклажанов, 1 кг моркови, 250 г корня петрушки, 500 г репчатого лука, 100 г чеснока, 50 г зелени укропа или петрушки, 50 мл растительного масла, 150 г соли

Для маринада (на 1 л воды): 40 г соли

Баклажаны среднего размера вымыть, очистить от плодоножек, сделать продольный надрез. Уложить баклажаны в кастрюлю с соленой водой (30 г соли на 1 л воды) и варить на слабом огне 40 мин. Баклажаны вынуть из воды и положить под гнет на 5–6 ч. Зелень крупно нарезать. Морковь и корень петрушки очистить, нарезать соломкой. Лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить в масле. Отдельно обжарить корень петрушки и морковь. Овощи соединить, добавить зелень, посолить. Баклажаны нафаршировать смесью овощей, плотно уложить в подготовленную емкость, щедро пересыпая солью и измельченным чесноком. Залить маринадом и положить сверху гнет. Емкость поставить в прохладное место.

Квашеные баклажаны, фаршированные перцем и помидорами

5 кг баклажанов, 500 г зеленых помидоров, 500 г болгарского

перца, 50 г острого перца, 300 г чеснока, 50–70 мл растительного масла, 150 г соли, 50 г зелени укропа или петрушки

Для маринада (на 1 л воды): 35–45 г соли

Баклажаны вымыть, очистить от плодоножек, сделать продольный надрез, чтобы баклажан открывался «книжкой». Уложить баклажаны в кастрюлю с соленой водой (30 г соли на 1 л воды) и варить на слабом огне 30 мин. Баклажаны вынуть из воды и положить под гнет на 5–6 ч. Помидоры обдать кипятком, окунуть в холодную воду, очистить от кожицы. Перец очистить от плодоножки и сердцевины. Помидоры и перец нарезать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле, смешать с зеленью и начинить этой массой баклажаны. Плотно уложить фаршированные овощи в подготовленную посуду для квашения. Чеснок и острый перец измельчить, смешать с солью. Этой смесью пересыпать слои баклажанов. Залить овощи маринадом, поставить сверху гнет и вынести в прохладное место.

Квашеные баклажаны, фаршированные зеленью и морковью

1 кг баклажанов, 200 г моркови, 70–80 г репчатого лука, 5–6 зубчиков чеснока, 30 г зелени укропа, 40 г зелени петрушки или сельдерея, 30–40 мл растительного масла

Для рассола (на 1 л воды): 60–70 г соли

Небольшие баклажаны грушевидной формы вымыть, удалить плодоножки, сделать глубокий надрез и бланшировать в подсоленной воде (20–30 г соли на 1 л воды) в течение 6–8 мин. Потом положить баклажаны под гнет на 3–4 ч. Морковь и лук очистить, промыть, нарезать соломкой и обжарить в растительном масле. Добавить мелко нарезанную зелень и измельченный чеснок. Полученной массой начинить баклажаны. Чтобы начинка не выпадала, можно перевязать баклажаны ошпаренными стеблями сельдерея. Баклажаны уложить в подготовленную для квашения тару, накрыть деревянным кругом и установить гнет. Для рассола вскипятить воду с солью, остудить и залить баклажаны, чтобы рассол покрывал их полностью. Поставить в прохладное место. Баклажаны будут готовы через 22–27 дней.

Квашеные баклажаны с кореньями и яблоками

1 кг баклажанов, 200 г моркови, 200 г яблок кислых сортов, 70—100 г корня петрушки, 100 г репчатого лука, 20 г зелени сельдерея, 8—10 веточек петрушки, 70–80 мл растительного масла, соль по вкусу

Для рассола (на 1 л воды): 50–60 г соли

Баклажаны вымыть, положить в подсоленную воду (30 г соли на 1 л воды), варить 25–35 мин, после чего опустить в холодную воду и откинуть на дуршлаг. Затем баклажаны слегка отжать и

сделать в них глубокий продольный надрез. Морковь и корень петрушки нарезать брусочками, лук – тонкими полукольцами, зелень измельчить. Лук обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Морковь и корень петрушки обжарить отдельно, соединить с обжаренным луком и зеленью, добавить соль (40 г на 1 кг массы), тщательно перемешать. Полученной массой начинить баклажаны, перевязать ниткой или стеблем сельдерея. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, разрезать на 5–8 частей. Баклажаны выложить в емкость для квашения, перекладывая дольками яблок, залить рассолом. Накрыть емкость марлей и оставить на 2–3 дня при комнатной температуре. Затем перенести в прохладное помещение.

Квашеные баклажаны, фаршированные зеленью

1 кг баклажанов, 4 зубчика чеснока, 1 стручок острого перца, 120 г зелени сельдерея, 30 г зелени укропа, 30 г зелени петрушки, 30 г зелени чабера, 50 г соли

Для рассола (на 1 л воды): 50–60 г соли

Небольшие баклажаны тщательно промыть и сделать в каждом продольный надрез глубиной 3–4 см. Затем положить баклажаны в кипящую воду и варить на слабом огне 7—10 мин. Переложить в посуду с холодной водой на 30–40 мин, после чего откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Мелко нарезать зелень, чеснок, острый перец, тщательно перемешать с солью. Надрезы наполнить этой массой. Баклажаны плотно уложить в банку, залить рассолом, чтобы он покрывал баклажаны полностью, накрыть чистым полотном и положить сверху гнет. Поставить емкость в прохладное помещение.

Квашеные баклажаны с мятой

6 кг баклажанов, 1,5–2 кг болгарского перца, 2–3 стручка острого перца, 100 г чеснока, 80 г зелени сельдерея, 7–8 веточек мяты

Для рассола: 2–2,5 л отвара сельдерея, 100 г соли, 3–4 веточки эстрагона, 1 стручок острого перца

Баклажаны, перец и зелень вымыть, обсушить. У баклажанов удалить плодоножку и бланшировать их в кипящей подсоленной воде (50 г соли на 2,5 л воды) 5 мин, остудить в холодной воде. Сделать несколько проколов и положить под гнет на 2–3 ч, чтобы стекла вода. Болгарский перец очистить от плодоножки и семян, нарезать полосками. Сельдерей опустить в кипящую воду на 3 мин, затем обдать холодной водой. Для начинки сельдерей, мяту и чеснок мелко нарезать. На баклажанах сделать глубокий продольный надрез, наполнить начинкой, вложить ломтики болгарского перца. Чтобы начинка не выпадала, обвязать баклажаны ниткой или стеблями сельдерея. Уложить баклажаны

в емкость для квашения, перекладывая кусочками горького и болгарского перца. Для рассола отвар сельдерея вскипятить, добавить соль, эстрагон, стручок острого перца и кипятить 10 мин. Баклажаны залить охлажденным и процеженным рассолом, накрыть емкость крышкой и поставить в прохладное место.

Квашеные баклажаны с яблочным соком

3 кг баклажанов, 1 кг моркови, 3–4 зубчика чеснока, 5 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 5 г сушеного базилика, 3 г молотого кориандра

Для маринада (на 1 л воды): 3–4 г лимонной кислоты, 30 г соли, 1 бутон гвоздики, 200 мл яблочного сока

Баклажаны вымыть, проколоть в нескольких местах, отварить в подсоленной воде 20–30 мин, затем обдать холодной водой. Сделать на баклажанах глубокий продольный надрез и положить под гнет, чтобы стекла лишняя жидкость. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Чеснок измельчить. Смешать морковь, чеснок, базилик, кориандр и перец, наполнить этой массой разрезы в баклажанах, уложить их плотно разрезами вверх в емкость для квашения. Для маринада вскипятить воду с солью, гвоздикой, лимонной кислотой и яблочным соком, залить им баклажаны. Оставить баклажаны при комнатной температуре для квашения.

Соленые баклажаны

Соленые баклажаны с чесноком

10 кг баклажанов, 8—10 зубчиков чеснока, 5–7 лавровых листьев, 70 г соли

Для рассола (на 1 л воды): 70–75 г соли

Мелкие баклажаны грушевидной формы вымыть в холодной воде. Удалить плодоножки, сделать продольный надрез глубиной 2,5–3,5 см. Баклажаны опустить в кипящую подсоленную воду на 3–4 мин, затем откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость. Чеснок растереть с солью, наполнить надрезы этой смесью. В подготовленную для засолки посуду уложить баклажаны, перекладывая лавровыми листьями. Приготовить рассол, остудить, залить овощи и оставить при комнатной температуре на 5 дней. Затем перенести в прохладное место.

Соленые баклажаны с пряностями

2 кг баклажанов, 10 зубчиков чеснока, 30 г зелени петрушки, 10 горошин душистого перца, 5 горошин черного перца, 6 бутонов гвоздики, 2 г корицы, 60 г соли

Для рассола (на 1 л воды): 50 г соли

Мелкие баклажаны вымыть в холодной воде. Удалить плодоножки, сделать продольный надрез глубиной 2,5–3,5 см. Баклажаны опустить в кипящую подсоленную воду на 3–4 мин, затем откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость. Зелень вымыть и мелко нарезать, чеснок измельчить. Смешать зелень, чеснок, специи и соль. Наполнить начинкой надрезы, плотно уложить баклажаны в емкость для засолки. Приготовить рассол, остудить и залить баклажаны. Оставить на 4–5 дней при комнатной температуре, затем перенести в прохладное помещение.

Баклажанная турша

3 кг баклажанов, 500 г некрупной моркови, 500 г стручковой фасоли, 500 г репчатого лука, 5 зубчиков чеснока, 100 г зелени петрушки

Для рассола: 1,5 л воды, 100 г соли, 6 веточек укропа, 6 горошин душистого перца, 1 небольшой стручок острого перца

Баклажаны вымыть, срезать плодоножки, варить 20–30 мин, снять с огня и откинуть на дуршлаг. Морковь и стручковую фасоль бланшировать в течение 2–3 мин. Лук нарезать тонкими полукольцами. Чеснок и зелень петрушки измельчить. Подготовленные овощи соединить. Емкость для соления заполнить баклажанами, перекладывая их овощной смесью. Для рассола в кипящую воду добавить соль, острый и душистый перец, укроп и кипятить 3 мин. Готовый рассол остудить, залить емкость с баклажанами, накрыть сверху чистой тканью, положить гнет и оставить на неделю при комнатной температуре, затем перенести в прохладное место.

Соленые баклажаны в томате

5 кг баклажанов, 800–900 г моркови, 100 г чеснока, 200 г зелени петрушки, 5–6 горошин черного перца

Для маринада: 3,5 кг томатной пасты, 80–90 г соли, 4 лавровых листа

Мелкие или средние баклажаны тщательно вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду (на 1 л воды – 60–70 г соли) на 3–5 мин, затем переложить в холодную воду. Охлажденные баклажаны отжать, разрезать вдоль так, чтобы разрез немного не доходил до плодоножки. Для начинки чеснок и зелень измельчить, морковь натереть на мелкой терке, добавить молотый черный перец, посолить по вкусу, тщательно перемешать. Баклажаны начинить овощной смесью, перевязать ниткой или ошпаренными стеблями сельдерея, уложить в подготовленную для засолки емкость, накрыть чистым полотном и положить гнет. Когда стечет сок, вылить его. Баклажаны залить

подсоленной томатной пастой, в которую предварительно добавить лавровый лист. Поставить для хранения в прохладное место.

Соленые баклажаны с болгарским перцем

2 кг баклажанов, 500 г болгарского перца, 100 г чеснока, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени укропа, 70–75 г соли

Для рассола (на 1 л воды): 30 г соли

Вымыть баклажаны, перец и зелень, дать стечь воде. Отварить баклажаны в соленой воде (на 1 л воды 20 г соли), откинуть на дуршлаг и положить под гнет. Болгарский перец очистить от плодоножек и семян и вместе с чесноком пропустить через мясорубку. Добавить рубленую зелень и соль. Остывшие баклажаны разрезать вдоль не до конца, заполнить разрезы перечно-чесночной массой, обвязать ниткой, уложить в большую емкость и поставить сверху гнет. Когда стечет сок, переложить баклажаны в емкость для соления, залить рассолом, установить гнет и перенести в прохладное место.

Соленые баклажаны с хреном

5 кг баклажанов, 7–8 листьев хрена, 70–90 г корня хрена, 6 зубчиков чеснока, 12–15 веточек эстрагона

Для рассола (на 1 л воды): 70 г соли

Баклажаны вымыть, сделать в них глубокий надрез, бланшировать в кипящей воде 3–5 мин. Затем положить под гнет и слить сок. Чеснок, корень хрена и зелень измельчить, начинить баклажаны. Листья хрена тщательно промыть и обсушить, выложить на дно емкости для засолки. Сверху плотно уложить баклажаны. Приготовить рассол, остудить и залить баклажаны, чтобы они были полностью им покрыты. Выдержать 2–3 дня при комнатной температуре и вынести в прохладное место. Баклажаны будут готовы через 30–35 дней.

Вяленые баклажаны

Вяленые баклажаны в масле

800 г баклажанов, 2 зубчика чеснока, щепотка молотого острого перца, 5 г молотой паприки, 10 г сушеного базилика, 10 г сушеного розмарина, 2–3 горошины черного перца, соль по вкусу, растительное масло

Баклажаны вымыть, очистить от кожуры, нарезать кружочками толщиной 5–7 мм. Ломтики уложить в большую эмалированную емкость, посолить и оставить на 15–20 мин. Затем сок отжать, ломтики бланшировать в кипящей воде 2–3 мин. Смешать острый перец, молотую паприку, базилик,

розмарин и соль. Противень обильно смазать растительным маслом, плотно выложить баклажаны в один ряд. Слегка смазать их маслом и посыпать половиной пряной смеси. Духовку разогреть до 120 °С, вялить баклажаны 2,5–3 ч. На дно стерилизованной банки положить чеснок, горошины перца и оставшуюся пряную смесь. Сверху уложить горячие баклажаны, залить растительным маслом. Баклажаны не следует укладывать очень плотно, иначе они не пропитаются маслом. Банку плотно закрыть крышкой. Хранить в холодильнике. Масло, в котором находились баклажаны, можно использовать для приготовления салатов.

Вяленые баклажаны с медом и соевым соусом

1,5 кг баклажанов, 50–60 г меда, 60 г соевого соуса, 60–70 мл оливкового масла, 70–80 мл лимонного сока, 5 г сухой аджики, 3 г зиры

Баклажаны очистить от кожуры, нарезать пластинками толщиной 3–5 мм. Остальные ингредиенты соединить и тщательно перемешать. Ломтики баклажанов уложить в эмалированную или стеклянную посуду, заливая каждый слой маринадом. Поставить в холодильник на 10–12 ч. Затем аккуратно перемешать и поставить в холодильник еще на 6–8 ч. Маринад слить, баклажаны отжать. Противень застелить пергаментом, выложить баклажаны в один слой и поставить в духовку, разогретую до 75 °С. Во время вяления регулярно открывать духовку или включать конвекцию. Хранить готовые баклажаны в стеклянной или пластиковой посуде.

Вяленые баклажаны

Спелые баклажаны без повреждений, растительное масло

Баклажаны вымыть, удалить плодоножку, нарезать кружочками 3–5 мм, посолить и положить под гнет. Затем слить сок. Баклажаны немного смазать растительным маслом и выложить на противень. Духовку разогреть до 120–140 °С, поставить противень с баклажанами. Через 1 ч снизить температуру до 80—100 °С и вялить баклажаны до готовности.

Сушеные баклажаны

Бланшированные сушеные баклажаны

Свежие баклажаны

Баклажаны вымыть, очистить от кожуры, нарезать кружочками толщиной 5–7 мм, посолить и положить под пресс на 20–30 мин. Затем сок слить, опустить баклажаны в кипящую воду и бланшировать 2–3 мин. Кружочки баклажанов вынуть, дать

стечь воде, обсушить, нанизать их на нитку и сушить в хорошо проветриваемом солнечном месте. Также баклажаны можно сушить в духовке при температуре 60–80 °С до готовности. Хранить в неплотно закрытой стеклянной посуде.

Сушеные баклажаны с перцем

Свежие баклажаны, 40–50 г смеси молотого черного и душистого перца

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками толщиной 5–8 мм, опустить в холодную подсоленную воду (30 г соли на 1 л) на 30 мин, затем бланшировать 1–2 мин. Вынуть баклажаны и дать воде стечь. Посыпать кружочки молотым перцем и дать постоять 10–15 мин, затем выложить на противень и поставить в духовку. Сначала сушить 1 ч при температуре 90—100 °С. Затем снизить температуру до 70 °С и сушить до готовности. Духовку регулярно открывать или включать конвекцию.

Замороженные баклажаны

Замороженные баклажаны с чесноком

Молодые баклажаны, соль, чеснок

Баклажаны вымыть, обсушить, срезать плодоножку, нарезать кружочками толщиной 6—10 мм, посыпать солью и оставить на 20–30 мин. Затем отжать лишний сок. Баклажаны выложить на противень и запекать в духовке до готовности. Чеснок нарезать пластинками. На кружочек баклажана выложить пластинку чеснока, накрыть другим кружочком. Уложить баклажаны в емкости для замораживания или в целлофановые пакеты и положить в морозильную камеру.

Баклажаны, замороженные целиком

Свежие неповрежденные баклажаны

Баклажаны вымыть, обсушить, уложить на противень и запекать в духовке до готовности. Затем, придерживая за хвостик, снять с баклажанов кожуру, срезать плодоножку, разложить в пакеты по 2–3 штуки и поместить в морозильную камеру. Такие баклажаны – прекрасная заготовка для салатов. При размораживании в микроволновке они не расползаются в кашу.

Баклажаны со специями

Баклажаны, молотый черный перец, молотый кориандр, молотый тмин, 4–5 горошин душистого перца, соль

Баклажаны вымыть, обсушить, нарезать кружочками толщиной 5–8 мм. Кружочки посыпать солью, оставить на 20–30 мин, затем промыть в холодной воде, опустить в кипящую воду на 1–3 мин, вынуть и обсушить. Специи смешать, запанировать

каждый кружочек в смеси и уложить в пакет или контейнер для замораживания. Поставить в морозильную камеру.

Салаты и икра из баклажанов

Баклажаны с перцем

2 кг баклажанов, 1 кг болгарского перца

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль на 2 части и запечь в духовке до мягкости. Затем очистить от кожуры. Перец вымыть, выложить на противень и запекать до готовности, очистить от кожицы и семян. Запеченные овощи нарезать, сложить в подготовленные банки, простерилизовать 20 мин, закатать крышками.

Овощное ассорти

3 кг баклажанов, 2 кг помидоров, 300 г моркови, 150 г корня петрушки, 500 г болгарского перца, 500 г репчатого лука, 400–500 мл растительного масла, соль и специи по вкусу

Баклажаны, перец и лук очистить, нарезать кубиками и обжарить отдельно друг от друга в растительном масле. Морковь и корень петрушки натереть на крупной терке, обжарить до мягкости. Помидоры пропустить через мясорубку. Овощи сложить в одну емкость, залить томатным пюре, посолить, тушить на медленном огне 20–30 мин. Затем добавить специи, перемешать и тушить еще 5–7 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, простерилизовать 10–20 мин (в зависимости от объема) и закрыть герметичными крышками.

Баклажаны с морковью в томате

4 кг баклажанов, 1,5–2 кг спелых помидоров, 400 г моркови, 250 г корня петрушки, 250 г репчатого лука, 50 г зелени петрушки и укропа, 10 горошин черного перца, 3 горошины душистого перца, 350–400 мл растительного масла, соль, мука

Баклажаны вымыть, срезать плодоножку, нарезать полукруглыми ломтиками толщиной 2–3 см, обвалять в муке и обжарить в растительном масле до полуготовности. Морковь и корень петрушки нарезать соломкой. Лук нарезать тонкими полукольцами, зелень измельчить. Помидоры разрезать на 2–4 части, тушить 10–15 мин под крышкой, затем остудить и протереть через сито. Томатный сок уварить наполовину, затем положить в него обжаренные баклажаны, нарезанные корнеплоды, лук, черный и душистый перец, тушить на слабом огне под крышкой около 40–50 мин, добавить зелень. Горячий салат разложить в подготовленные банки, простерилизовать в кипящей воде (банки объемом 0,5 л – 60 мин, объемом 1 л – 80 мин) и

закатать крышками.

Баклажаны печеные натуральные

2–3 кг плотных молодых баклажанов небольшого размера, 200 г болгарского перца, соль, специи по вкусу

Баклажаны вымыть и запечь при высокой температуре. После этого очистить от кожуры, срезать хвостики и горячими сложить в стерилизованные банки объемом 1 л. Поверх баклажанов уложить несколько ломтиков испеченного и очищенного от кожицы болгарского перца, добавить соль и немного специй по вкусу. Заполненные банки накрыть крышками, стерилизовать 50–60 минут.

Баклажаны в растительном масле

5 кг баклажанов, 400 г моркови, 200 г корня петрушки, 200 г репчатого лука, 10 г молотого перца, 750 мл растительного масла

Баклажаны бланшировать в кипящей подсоленной воде (40–50 г соли на 1 л воды) 3–5 мин, остудить, дать стечь воде, нарезать кружочками толщиной 2 см и обжарить в растительном масле с двух сторон до золотистой корочки. Морковь, лук и корень петрушки нарезать, обжарить в растительном масле в течение 10 мин, снять с огня, слить масло и добавить черный перец. Обжаренные баклажаны сложить в стерилизованные банки объемом 0,5 л, сверху положить морковно-луковую смесь, залить оставшимся после жарки овощей маслом, стерилизовать 10 мин при температуре 100 °С и сразу же закатать крышками.

Салат из баклажанов с фасолью

2 кг баклажанов, 1 кг фасоли, 2 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г моркови, 1 кг репчатого лука, 500 мл растительного масла, 60–70 г меда, соль по вкусу

Морковь натереть на крупной терке. Помидоры пропустить через мясорубку. Лук, болгарский перец и баклажаны нарезать небольшими кусочками. Фасоль отварить до готовности. Все ингредиенты уложить в эмалированную посуду, добавить растительное масло, мед и соль по вкусу. Тушить на слабом огне 50–60 мин. Разложить салат в стерилизованные банки и закатать крышками.

Баклажаны с зеленью в томате

5,5 кг баклажанов, 150 г репчатого лука, 40 г зелени петрушки, 40 г зелени укропа, 1 стручок острого перца, 750 мл томатного сока, 5 горошин душистого перца, 100 г соли, 80–90 г меда, растительное масло

Баклажаны нарезать кружочками, обжарить в масле. Лук мелко нарезать, обжарить отдельно. Томатный сок уваривать 30–40 мин, добавить мед, обжаренный лук, мелко нарезанный острый перец, душистый перец, соль и измельченную зелень. В

чистые подогретые банки налить немного горячего соуса, затем уложить баклажаны, поливая их томатным соусом. Наполнить банки доверху, накрыть крышками и простерилизовать (объемом 0,5 л – 50 мин, объемом 1 л – 90 мин). Затем банки закатать, перевернуть вниз горлышком и оставить до полного остывания.

Салат из баклажанов с помидорами и яблоками

1 кг баклажанов, 700 г помидоров, 500 г яблок, 200 г болгарского перца, 300 г репчатого лука, 5 зубчиков чеснока, 400 мл растительного масла, соль по вкусу

Баклажаны вымыть, срезать плодоножки, нарезать кружочками толщиной 1–2 см и обжарить с двух сторон в растительном масле до золотистого цвета. Лук, помидоры, яблоки, перец и чеснок очистить, у яблок удалить сердцевину. Все мелко нарезать, соединить с баклажанами, выложить в эмалированную посуду, посолить, влить растительное масло и тушить 50–60 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные стеклянные банки, закатать и перевернуть дном вверх. Хранить в прохладном месте.

Жареные баклажаны с помидорами

3 кг молодых баклажанов, 1,5 кг помидоров, 30–50 г чеснока, 350 мл растительного масла, мука, перец и соль по вкусу

Молодые баклажаны вымыть, удалить плодоножки, очистить от кожуры, нарезать кружочками толщиной 1–2 см. Положить их под пресс на 15–20 мин, чтобы вытек лишний сок, затем запанировать в муке с солью и обжарить в растительном масле с двух сторон. Помидоры разрезать на 4–6 частей, слегка обжарить в масле, добавить соль, перец, пропущенный через пресс чеснок. Баклажаны и помидоры уложить слоями в банки объемом 0,5 л, накрыть крышками и стерилизовать 30 мин. Затем закатать, перевернуть дном вверх и оставить до полного остывания.

Баклажаны по-гречески

3,5 кг баклажанов, 2,5 кг помидоров, 2,6–2,7 кг репчатого лука, 150 г зелени укропа, 150 г зелени петрушки, 700 мл растительного масла, 70–80 г меда, 90 г соли, специи по вкусу

Баклажаны вымыть, очистить от плодоножек, на каждом сделать вдоль глубокий надрез, обжарить в масле. Лук мелко нарезать, обжарить отдельно. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать. Лук и зелень соединить, добавить половину соли, перемешать. Для соуса помидоры протереть через сито, довести до кипения, добавить мед, соль и специи, перемешать, снять с огня. Баклажаны нафаршировать смесью лука и зелени. Часть томатного соуса выложить на дно подготовленных банок. Сверху уложить фаршированные баклажаны, залить оставшимся горячим томатным соусом. Банки простерилизовать в течение 60–80 мин и

закатать крышками.

Салат из баклажанов с сельдереем

1 кг баклажанов, 200 г моркови, 300 г репчатого лука, 400 г зелени сельдерея, 200 мл растительного масла, 1 л томатного сока, соль и специи по вкусу

Лук очистить и мелко нарезать. Морковь натереть на крупной терке. Зелень сельдерея промыть, обсушить и мелко нарезать. Все ингредиенты перемешать, посолить и тушить в растительном масле. Затем влить томатный сок, тушить еще 10–15 мин. Баклажаны вымыть, очистить от кожуры, нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см, обжарить в растительном масле. Добавить к томатному соусу обжаренные баклажаны, соль и специи. Горячий салат разложить в банки, простерилизовать (объемом 0,5 л – 25 мин, объемом 1 л – 40 мин) и закатать крышками.

Баклажаны с помидорами и чесноком

1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 5–6 зубчиков чеснока, соль по вкусу

Баклажаны вымыть, очистить, разрезать вдоль на полоски и обжарить с одной стороны. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Положить помидоры на поджаренную сторону баклажанов, посыпать измельченным чесноком. Сложить ломтик баклажана так, чтобы помидор оказался внутри. Обжарить баклажаны с двух сторон, плотно уложить в стерилизованные банки, накрыть крышками и стерилизовать 40–50 мин. Затем закатать и дать остыть. Хранить в прохладном месте.

Баклажаны в яблочно-томатном соусе

2 кг баклажанов, 500 г спелых помидоров, 400 г яблок кислых сортов, 800 г репчатого лука, 6–7 зубчиков чеснока, 50 г зелени укропа, соль и специи по вкусу, 60–70 мл растительного масла

Баклажаны нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см, репчатый лук – тонкими кольцами, чеснок – пластинками. Баклажаны и лук с чесноком обжарить отдельно в растительном масле. Помидоры тушить 10–15 мин, затем протереть через сито. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, положить в кастрюлю, добавить немного воды и тушить, пока они не станут мягкими. Измельчить яблоки в блендере или протереть через сито. Соединить томатное и яблочное пюре, посолить, довести до кипения и варить 10–15 мин. Затем добавить мелко нарезанную зелень, растительное масло, соль и специи, варить еще 5–7 мин. Немного соуса вылить на дно банки, потом выложить слой обжаренных баклажанов, слой лука с чесноком и полить соусом. Чередовать слои, пока банка не наполнится. Последний слой залить соусом. Банки накрыть крышками, простерилизовать (объемом 0,5 л – 90 мин, объемом 1 л – 120 мин), закатать и дать

остыть.

Баклажаны с картофелем в томатном соусе

600 г баклажанов, 300 г картофеля, 350–400 г помидоров, 100 г репчатого лука, соль, специи и зелень по вкусу, пшеничная мука, растительное масло

Молодые небольшие баклажаны с несформировавшимися семенами вымыть, срезать плодоножку и нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см. С двух сторон посыпать солью, обвалять в муке, слегка обжарить в растительном масле. Лук нарезать полукольцами толщиной не более 5 мм и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Картофель очистить от кожуры, нарезать кубиками 2 × 2 см и опустить на 45–50 мин в подсоленную воду (20 г соли на 1 л воды), затем вынуть, обсушить и обжарить. Помидоры тушить под крышкой, остудить и протереть через сито. Томатное пюре посолить, довести до кипения, кипятить 20–30 мин на слабом огне, добавить специи и перемешать. Немного горячего соуса налить на дно подготовленных банок. Выложить слоями баклажаны, лук и картофель, поливая горячим томатным соусом. Стерилизовать банки объемом 0,5 л – 90 мин, 1 л – 120 мин. Затем закатать крышками и дать остыть.

Жареные баклажаны с лимоном

1 кг баклажанов, 100–130 г лимонов, 20 г зелени петрушки, 50–60 г соли, 250–350 мл растительного масла

Одинаковые по размеру и степени зрелости баклажаны вымыть и нарезать кружочками толщиной 5–7 мм. Посыпать солью, отставить на 30 мин, затем отжать сок и обжарить в растительном масле с обеих сторон. Остудить жареные баклажаны, плотно уложить в подготовленные банки, перекладывая ломтиками лимонов и нарезанной зеленью петрушки. Растительное масло довести до кипения, кипятить 2–3 мин и залить баклажаны, чтобы они были полностью им покрыты. Накрыть банки крышками, простерилизовать 45–60 мин (в зависимости от объема), закатать, перевернуть дном вверх и оставить до полного остывания.

Баклажанная икра со специями

2 кг баклажанов, 3 зубчика чеснока, 3 г молотого черного перца, 3 г молотого кориандра, 2 г сушеного базилика, соль по вкусу

Баклажаны вымыть, нарезать и пропустить через мясорубку. Пюре поставить на медленный огонь, посолить, добавить специи и тушить, помешивая, 45 мин. В конце приготовления добавить измельченный чеснок. Горячую массу разложить в сухие стерилизованные банки и герметично закрыть.

Икра из баклажанов с зеленью петрушки

5 кг баклажанов, 1,5–2 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг репчатого лука, 300–350 г зелени петрушки, 150 мл растительного масла, соль и перец по вкусу

Вымытые и очищенные от кожуры баклажаны нарезать кубиками или кружочками. Перец нарезать мелкими кубиками, лук – тонкими кольцами. Нарезанные овощи отдельно обжарить в растительном масле, соединить, добавить соль и специи, перемешать и уложить в подготовленные банки. Помидоры тушить под крышкой 10–15 мин, затем протереть через сито. Приготовленное пюре довести до кипения, посолить и залить овощи в банках. Банки простерилизовать (объемом 0,5 л – 50 мин, объемом 1 л – 70–80 мин) и закатать крышками.

Икра из баклажанов и кабачков

2,5 кг баклажанов, 2,5 кг кабачков, 1 кг моркови, 2 кг помидоров, 500 г репчатого лука, 300 г чеснока, 250 мл растительного масла, соль по вкусу

Баклажаны отварить в подсоленной воде, очистить, мелко нарезать. Кабачки очистить от кожуры и семян, нарезать кусочками. Морковь натереть на крупной терке. Лук и помидоры мелко нарезать. Соединить кабачки, лук, помидоры и морковь, тушить в растительном масле до мягкости. Добавить баклажаны, измельченный чеснок и соль, тушить еще 40 мин. Кипящую массу разлить в банки, простерилизовать (банки объемом 1 л – 30 мин, 0,5 л – 20 мин) и закатать крышками.

Баклажанная икра с яблоками по-украински

1 кг баклажанов, 200 г яблок, 150 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 40 мл лимонного сока, 20 г меда, соль и специи по вкусу

Баклажаны вымыть, срезать плодоножку, запечь в духовке до мягкости, отжать под гнетом лишний сок. Очищенную от кожуры мякоть нарезать кусочками и обжарить в растительном масле. Половину лука мелко нарезать, спассеровать в масле, оставшийся лук пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, мелко нарезать. Баклажаны соединить с обжаренным луком, яблоками, добавить соль, мед, лимонный сок, специи и растительное масло. Массу поставить на огонь, довести до кипения и варить 10 мин. Затем добавить пюре из свежего лука, варить еще 5–7 мин. Горячую икру разложить в банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 60 мин, объемом 1 л – 80 мин) и закатать крышками.

Овощная икра

3 кг баклажанов, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1,5 кг помидоров, 750 г репчатого лука, 500 мл подсолнечного масла, соль и специи по вкусу

Все овощи тщательно вымыть и обсушить. Болгарский перец нарезать соломкой, баклажаны – крупными кубиками, лук – полукольцами. Морковь натереть на крупной терке, помидоры пропустить через мясорубку. Баклажаны, перец, морковь и лук обжарить в масле отдельно друг от друга, сложить в большую кастрюлю. Залить овощи томатным пюре, тушить 40 мин. В конце приготовления добавить соль и специи, перемешать. Горячую икру разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Соусы и приправы из баклажанов

Соус из баклажанов с помидорами

5 кг баклажанов, 4,5–5 кг помидоров, 30–50 мл растительного масла, соль и специи по вкусу

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, выдержать 15–20 мин в холодной подсоленной воде. Выложить ломтики на противень и запечь в духовке до готовности. Затем очистить от кожуры, измельчить мякоть в блендере или пропустить через мясорубку. Помидоры вымыть, уложить в кастрюлю, тушить 10–15 мин, затем протереть через сито. Полученный сок довести до кипения и варить 30 мин. Соединить пюре из баклажанов и томатный сок, варить 30 мин, добавить соль и специи. Разложить в подготовленные банки, залить прокаленным растительным маслом и стерилизовать 35–45 минут.

Острая приправа из баклажанов

1 кг баклажанов, 2 стручка острого перца, 20 г зелени укропа, 100 мл растительного масла, соль по вкусу

Баклажаны, перец и зелень вымыть, хорошо обсушить. Положить баклажаны на противень и запечь до мягкости. Очистить от кожуры и плодоножки. У перца удалить плодоножки и семена. Пропустить перец и баклажаны через мясорубку, положить в кастрюлю, добавить соль и мелко нарезанный укроп, тушить 30 мин, постоянно перемешивая, чтобы масса не подгорела. Затем соус остудить, разложить в стерилизованные банки, залить прокипяченным и охлажденным растительным маслом. Стерилизовать 20–30 мин. Хранить в прохладном месте.

Аджика из баклажанов

2,5 кг баклажанов, 2,5 кг помидоров, 2 кг болгарского перца, 150 г чеснока, 2 стручка острого перца, 50–60 г соли, 100 мл растительного масла, 60–70 мл лимонного сока

Все овощи, за исключением баклажанов и чеснока, вымыть, очистить и пропустить через мясорубку. Массу переложить в эмалированную кастрюлю с разогретым растительным маслом,

довести до кипения и варить 10 мин. Баклажаны пропустить через мясорубку, добавить к овощам, тушить 20 мин. Затем добавить измельченный чеснок и специи, тушить 10 мин. В конце приготовления влить лимонный сок и снять с огня. Переложить горячую аджику в стерилизованные банки и сразу закатать крышками.

Соус из баклажанов с зеленью

450–500 г баклажанов, 250–300 г помидоров, 120–150 г репчатого лука, 2–3 зубчика чеснока, 20 г зелени кинзы, 40 г зелени укропа, 20 г зелени петрушки, 150 мл томатного сока, 50–60 мл растительного масла, 7 мл лимонного сока, соль и специи по вкусу

Баклажаны вымыть, удалить плодоножку, разрезать вдоль на две части, запечь в духовке до мягкости, остудить и удалить кожуру. Лук очистить, нарезать дольками. Помидоры опустить на 2 мин в кипяток, затем в холодную воду и очистить от кожицы. Чеснок измельчить. Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать. Баклажаны, лук и помидоры пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Добавить томатный сок, соль, перемешать, довести до кипения и варить 15–20 мин. Затем добавить чеснок, зелень и специи, перемешать, варить еще 5—10 мин. Разложить соус в горячие банки и герметично закрыть. Хранить в прохладном месте.

Кабачки и патиссоны

Квашеные кабачки и патиссоны

Квашеные патиссоны

3 кг молодых патиссонов, 200 г корня сельдерея, 200 г корня петрушки, 200 г моркови, 200 г репчатого лука

Для рассола (на 1 л воды): 20–60 г крупной соли, 20 г меда

Патиссоны хорошо вымыть, разрезать вдоль, удалить семена и заполнить половинки овощной начинкой. Для начинки корень сельдерея и петрушки, морковь, лук очистить, мелко нашинковать и перемешать. Начиненные овощами патиссоны уложить в подготовленную емкость. Для рассола в воде растворить соль и мед, перемешать, довести до кипения, остудить и залить овощи. Накрыть емкость чистой натуральной тканью, установить гнет и поместить для квашения в прохладное место.

Моченые кабачки с яблоками

3 кг маленьких молодых кабачков, 1,5 кг яблок кислых сортов, 10–12 листьев черной смородины, 6–8 листьев вишни

Для рассола (на 1 л воды): 15 г соли, 30 г меда

Мелкие кабачки и яблоки вымыть. Для заквашивания желательно использовать деревянную бочку, а если ее нет – стеклянную или эмалированную посуду. На дно подготовленной емкости уложить немного промытых листьев, затем рядами выложить кабачки и яблоки, перекладывая слои зеленью. Приготовить рассол, остудить и залить овощи так, чтобы маринад полностью их покрывал. Накрыть емкость тканью, установить гнет и вынести в прохладное место.

Квашеные патиссоны с яблоками и зеленью

2 кг молодых патиссонов, 2 кг яблок кислых сортов, 50 г корня хрена, 50 г зелени сельдерея, 60–80 г зелени петрушки, 10–14 листьев черной смородины, 8—10 листьев вишни

Для рассола (на 1,5 л воды): 45 г меда, 25 г соли, 15 г ржаной муки

Патиссоны и яблоки вымыть, нарезать дольками. У патиссонов удалить семена, у яблок вырезать сердцевину. Уложить слоями яблоки и патиссоны в подготовленную емкость, перекладывая листьями вишни, черной смородины, зеленью петрушки и сельдерея. Для рассола в кипящей воде растворить соль и мед, немного остудить, добавить ржаную муку. Приготовленным рассолом залить патиссоны и яблоки. Сверху положить марлю или льняную салфетку, установить гнет и

поставить в прохладное место.

Маринованные патиссоны с яблоками

1,5 кг небольших патиссонов, 1,5 кг яблок кислых сортов, 6–8 листьев вишни, 5–8 листьев черной смородины

Для маринада: 2 л воды, 30 г соли, 40–50 г меда, 20 г ржаной муки

Патиссоны и яблоки вымыть, яблоки нарезать дольками и удалить сердцевину. Патиссоны разрезать на 2–4 части. Сложить слоями патиссоны и яблоки в подготовленную банку, сверху положить листья смородины и вишни. Для маринада воду довести до кипения, добавить соль и мед, кипятить 3 мин, затем осторожно всыпать муку и перемешать, чтобы не было комочков. Залить патиссоны и яблоки маринадом, накрыть чистой тканью, поставить сверху гнет и вынести в прохладное место.

Квашеные патиссоны с огурцами

500 г патиссонов, 800 г огурцов, 50 г зелени укропа, 3–4 листика смородины, 5–7 листьев вишни, 3–4 зубчика чеснока, 1 стручок свежего острого перца, 4–5 горошин черного перца

Для рассола (на 1 л воды): 80–90 г соли, 20 г ржаной муки

Для квашения выбрать молодые патиссоны диаметром не более 4 см и маленькие твердые огурцы. Овощи тщательно вымыть. На дно банки или эмалированной кастрюли поместить промытую пряную зелень, очищенный чеснок, острый перец. Можно добавить 15–20 г соли. Выложить слоями огурцы и патиссоны, перекладывая слои зеленью. Для рассола в воде растворить соль, довести до кипения, остудить и добавить муку, помешивая, чтобы не образовалось комочков. Овощи залить рассолом, положить сверху гнет и поставить емкость в прохладное место.

Соленые кабачки и патиссоны

Соленые кабачки с хреном

5 кг кабачков, 150 г зелени петрушки, 50–70 г вишневых листьев, 150 г корня хрена

Для рассола (на 1 л воды): 50–60 г соли

Для соления пригодны кабачки длиной до 10 см с молодой нежной кожурой. Плоды перебрать, удалить плодоножки, тщательно промыть в проточной воде, проколоть вилкой, уложить в посуду для засолки рядами, перекладывая слои промытой зеленью петрушки, мелко нарезанным корнем хрена и вишневыми листьями. Залить кабачки прокипяченным охлажденным рассолом, поставить в прохладное место. Через 20–

25 дней кабачки будут готовы к употреблению.

Соленые кабачки с перцем

2,5 кг кабачков, 2 стручка свежего острого перца, 50 г зелени сельдерея, 30 г корня хрена, 7–8 зубчиков чеснока

Для рассола (на 1 л воды): 40 г соли

Небольшие кабачки с нежной кожурой и слабо выраженными семенами вымыть, нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см. Перец очистить от семян и плодоножки, нарезать кольцами. На дно посуды для засолки положить несколько листьев хрена, несколько нарезанных зубчиков чеснока, немного тертого корня хрена. Уложить слоями нарезанные кабачки, пересыпая кольцами перца, хреном, пластинками чеснока и зеленью сельдерея. В воду добавить соль, довести до кипения, остудить до комнатной температуры и залить овощи. Накрыть посуду плотной натуральной тканью и поставить небольшой гнет.

Соленые кабачки и патиссоны с сельдереем

5 кг кабачков, 5 кг патиссонов, 200 г зелени сельдерея, 150 г вишневых листьев, 7—10 листьев хрена, 5–7 веточек мяты, 100 г чеснока

Для рассола (на 1 л воды): 50–60 г соли

Для соления пригодны кабачки длиной до 10 см и патиссоны диаметром до 5 см с молодой нежной кожурой. Плоды перебрать, удалить плодоножки, тщательно промыть в проточной воде. На дно емкости для засолки выложить половину тщательно промытых листьев хрена, часть зелени сельдерея и листьев вишни. Уложить кабачки и патиссоны слоями, перекладывая каждый слой оставшейся зеленью, мятой и чесноком. Сверху накрыть оставшимися листьями хрена. Залить овощи прокипяченным охлажденным рассолом, поставить в прохладное место. Через 20–22 дня овощи будут готовы.

Патиссоны, фаршированные овощами

2 кг патиссонов, 200 г моркови, 150 г корня сельдерея, 150 г репчатого лука, 100 г зелени укропа, 20 г соли

Для рассола (на 1 л воды): 30 г меда, 60 г соли

Отобрать молодые патиссоны с нежной кожурой, тщательно вымыть, обсушить, разрезать на 2 части, удалить семена. Для начинки морковь и сельдерей вымыть, натереть на крупной терке. Лук и зелень измельчить. Овощи для начинки смешать, добавить соль. Полученной массой начинить патиссоны, плотно соединить половинки и уложить в посуду для засолки. Для рассола в кипящую воду добавить мед и соль, кипятить 3–5 мин. Рассол немного остудить, залить патиссоны, положить гнет и оставить при комнатной температуре. Через 5 дней убрать в прохладное место.

Пряные патиссоны

2 кг патиссонов, 5–6 зонтиков укропа с семенами, 5–7 горошин черного перца, 15 г тертого хрена, 3–4 зубчика чеснока, 5–7 листьев черной смородины

Для маринада (на 1 л воды): 50–60 г соли, 15 г меда, 70 мл лимонного сока

На дно стерилизованной банки положить соцветия укропа, несколько ломтиков чеснока, черный перец, корень хрена, специи по вкусу. Патиссоны очистить, нарезать небольшими кусочками и выложить в подготовленную банку. Для маринада в воде растворить соль и довести до кипения, добавить лимонный сок, мед, перемешать. Патиссоны залить кипящим маринадом, накрыть стерилизованными крышками. Банки простерилизовать 15–30 мин (в зависимости от объема), закатать крышками, укутать и оставить до полного остывания. Хранить в прохладном месте.

Консервированные патиссоны с чесноком

1,5 кг патиссонов, 5 зубчиков чеснока, 20–30 г зелени укропа, 4–5 веточек сельдерея, 3 листа хрена, 5–6 листьев мяты, 5 горошин черного перца, 1 лавровый лист

Для маринада (на 1 л воды): 50–60 г соли, 5–6 г лимонной кислоты, 100 мл яблочного сока

Молодые маленькие патиссоны без грубых семян промыть, бланшировать в кипящей воде 1–2 мин, затем сразу же обдать холодной водой. На дно стерилизованных банок уложить промытую и нарезанную зелень, чеснок, специи, а затем патиссоны – целые или разрезанные на 2–4 части. Для маринада растворить в воде лимонную кислоту и соль, перемешать, довести до кипения. Добавить яблочный сок, варить еще 2–3 мин. Патиссоны залить кипящим маринадом. Банки простерилизовать (объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15 мин, объемом 2 л – 20 мин, объемом 3 л – 25 мин) и закатать крышками.

Маринованные патиссоны с капустой

2 кг капусты (маленькие кочаны), 1,5 кг молодых патиссонов, 1 лавровый лист, 5–7 горошин душистого перца, зелень по вкусу

Для маринада (на 1 л воды): 10 г лимонной кислоты, 50 мл лимонного сока, 150 мл растительного масла, 40 г меда

Патиссоны вымыть, очистить от семян и загрубевшей кожуры. Капусту нарезать дольками, бланшировать в кипящей воде 5 мин, обдать холодной водой. Уложить патиссоны с капустой в банки слоями, пересыпая специями и зеленью. Для маринада в кипящую воду добавить соль, лимонную кислоту, мед, растительное масло,

перемешать, кипятить 5 мин, затем влить лимонный сок. Кипящим маринадом залить овощи. Банки простерилизовать (объемом 2 л – 10 мин, объемом 3 л – 15 мин), закатать крышками, тепло укутать и дать остыть.

Патиссоны с хреном и мятой

1 кг патиссонов, 2–3 зубчика чеснока, 40–50 г тертого хрена, 6–7 листьев мяты, 3–4 веточки сельдерея

Для маринада (на 1 л воды): 60–70 г соли, 15 г меда, 7 г лимонной кислоты

Патиссоны диаметром до 5 см вымыть, срезать плодоножки, выдержать в кипятке 3–5 мин. Затем опустить на 5 мин в холодную воду. На дно подготовленной банки уложить чеснок, тертый хрен, промытые сельдерей и мяту, сверху выложить патиссоны. Для маринада в воде растворить соль, лимонную кислоту и мед, довести до кипения, кипятить 3–4 мин. Залить овощи маринадом. Банки простерилизовать (объемом 1 л – 8—10 мин, объемом 3 л – 20–25 мин) и закатать крышками.

Вяленые кабачки и патиссоны

Сладкие вяленые кабачки

1 кг кабачков, 5 г ванилина, 5 г лимонной кислоты, 200–250 г меда

Кабачки вымыть, очистить от кожуры, удалить сердцевину с семенами, нарезать одинаковыми кусочками (кольцами или полукольцами). Уложить в посуду, залить теплым медом, добавить ванилин и лимонную кислоту, установить гнет и поставить в прохладное место на 8—10 ч. Выделившийся сок слить (его можно использовать для приготовления варенья, компотов и т. д.). Духовку разогреть до 60–65 °С. Кабачки выложить на застеленный пергаментом противень и томить в духовке до готовности. Готовые кабачки должны по упругости напоминать вяленые бананы. Затем уложить вяленые кабачки в сухие стеклянные банки. Хранить при комнатной температуре.

Вяленые соленые кабачки

2–3 кг кабачков, соль

Для вяления выбрать хорошо вызревшие кабачки. Очистить их от кожуры и сердцевины, разрезать на широкие продольные полоски толщиной 1–1,5 см. Полоски кабачков посолить и оставить на 6–8 ч. Выделившийся сок слить, кабачки немного отжать, нанизать одним концом на нитку или проволоку из неокисляющегося материала. Подвесить в затененном месте или завялить в коптильне. Можно вялить кабачки в разогретой до

70 ˚С духовке, посыпав молотым перцем и кориандром.

Вяленые кабачки с апельсиновой цедрой

1 кг кабачков, 70–80 мл лимонного сока, 30 г апельсиновой цедры, 350–400 г меда

Зрелые кабачки вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать кольцами толщиной 1,5–2 см. Кабачки посыпать половиной нормы цедры и залить половиной меда, оставить на 7–9 ч, чтобы пустили сок. Кабачки нужно регулярно перемешивать и следить, чтобы они были максимально покрыты сиропом. Выделившийся сок слить в кастрюлю, добавить к нему оставшуюся цедру, лимонный сок и мед, довести до кипения. Ломтики кабачков положить в приготовленный сироп и варить на слабом огне до прозрачности. Следить, чтобы кабачки не начали развариваться. Оставить кабачки остывать в сиропе. Затем выложить на дуршлаг, дать сиропу стечь. Положить ломтики на противень, застеленный пергаментом, или в сушилку и вялить, чтобы жидкость полностью испарилась, а кабачки стали плотными и упругими.

Сушеные кабачки и патиссоны

Сушеные кабачки с перцем

2–3 кг молодых кабачков, перец или другие специи по вкусу

Сушить кабачки можно в духовке, на солнце, в сушильном шкафу. Кабачки тщательно вымыть, нарезать ломтиками толщиной 5–7 мм. Обдать кипятком, затем остудить в холодной воде. Выложить ломтики на противень или в сушильный лоток в один слой, посыпать молотым перцем и сушить при температуре 55–65 ˚С в течение 9 часов.

Сушеные кабачки с солью

1–2 кг молодых кабачков, соль

Кабачки вымыть, срезать плодоножки, нарезать тонкими ломтиками, посыпать солью, дать постоять 2–3 ч, чтобы стек сок. Выделившийся сок слить. Ломтики кабачков выложить на покрытый пергаментом противень и сушить первые 2 ч при температуре 55–60 ˚С, следующие 3–4 ч – при температуре 70–80 ˚С.

Замороженные кабачки и патиссоны

Замороженные ломтики кабачков

Молодые кабачки с нежной кожурой

Кабачки вымыть, нарезать кубиками, бланшировать 1–3 мин, а затем сразу же остудить в холодной воде. Дать воде стечь. Заморозить на дощечках или тарелках и разложить в полиэтиленовые пакеты. Можно нарезать кабачки маленькими кубиками, разложить в порционные пакеты и сразу поместить в морозильную камеру. Если в морозильной камере мало места, то кабачки можно уложить компактно. Для этого нужно очистить от семян и кожуры два кабачка примерно одинакового размера. Один кабачок нарезать кольцами, второй – полосками во всю длину кабачка. Затем нанизать кольца кабачка на пучок полосок, положить в полиэтиленовый пакет и поместить в морозильную камеру.

Замороженные тертые кабачки с петрушкой

1 кг кабачков, 5–7 веточек зелени петрушки

Зрелые кабачки очистить от кожуры и семян, натереть на крупной терке. Дать стечь соку. Петрушку промыть, обсушить, мелко нарезать, смешать с кабачками. Кабачковую массу разложить в пакеты или формы и поставить в морозильную камеру. Эту массу можно потом использовать для приготовления супов или кабачковых оладий.

Икра и салаты из кабачков и патиссонов

Кабачки с кореньями в томатном соусе

1,5 кг кабачков, 250 г моркови, 50 г репчатого лука, 30 г корня петрушки, 30–50 г корня сельдерея, 5–6 веточек петрушки, 450–500 мл томатного соуса или сока, 100 мл растительного масла, соль и специи по вкусу

Кабачки вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать кусочками толщиной 1,5–2 см. Морковь и коренья вымыть, очистить и измельчить – нарезать мелкой соломкой или натереть на крупной терке. Лук нарезать кольцами. Все овощи обжарить в растительном масле. Добавить мелко нарезанную зелень. Томатный соус или сок с солью и специями довести до кипения. В горячие стерилизованные банки налить немного соуса, уложить подготовленные овощи «по плечики» банки, залить кипящим томатным соком, прикрыть крышками и стерилизовать. Банки объемом 0,5 мл стерилизовать 40–50 мин, объемом 1 л – 90 мин. Банки перевернуть донышком вверх, укутать и дать полностью остыть. Затем поставить в прохладное место.

Кабачки в томатном соке

300–400 г молодых кабачков (длиной до 12 см), 40–50 мл растительного масла

Для маринада: 400–500 г спелых помидоров, 200 мл растительного масла, 30 г соли, специи

Кабачки вымыть, нарезать кружочками толщиной около 1 см, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Помидоры вымыть, разрезать на 2–4 части, положить в кастрюлю, залить 200 мл растительного масла, посолить и, помешивая, довести массу до кипения. Затем остудить и протереть через сито. В томат добавить соль и специи, вскипятить. В подготовленные сухие стерилизованные банки сложить обжаренные кабачки, залить кипящим томатом. Банки стерилизовать 15–30 мин (в зависимости от объема), закатать крышками и оставить до полного остывания.

Салат из кабачков с рисом

1,2–1,5 кг молодых кабачков, 150 г риса, 600 г моркови, 600 г помидоров, 300–350 г болгарского перца, 1/2 стручка свежего острого перца, 200 г репчатого лука, 100 г корня петрушки, 150 г корня пастернака, соль, специи, растительное масло

Овощи вымыть. Кабачки очистить от кожуры, нарезать кубиками. Морковь и коренья натереть на крупной терке. Перец (болгарский и острый) очистить от семян, нарезать полукольцами. Подготовленные овощи обжарить в растительном масле, добавить протертые помидоры. Рис отварить в подсоленной воде до полуготовности, соединить с овощами, добавить соль и специи по вкусу, перемешать, влить немного воды и тушить на медленном огне 30–40 мин. Разложить горячую смесь в стерилизованные банки, герметично закупорить, укутать и дать полностью остыть.

Кабачки в яблочном соке с чесноком

2 кг молодых кабачков, 5–6 зубчиков чеснока, 50 г укропа или петрушки

Для маринада: 1 л яблочного сока, 200 мл воды, 30 г соли, 30 г меда, 180 мл растительного масла

Молодые кабачки очистить, нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см. На дно подготовленной банки положить промытую зелень и чеснок, сверху уложить кабачки. Дважды залить овощи кипящей водой, выдерживая каждый раз по 10–15 мин. Затем залить кипящим маринадом. Банки стерилизовать 15–25 мин (в зависимости от объема), закрыть стерилизованными крышками и оставить до полного остывания.

Кабачки в свекольном соке

2 кг кабачков

Для маринада: 200 мл свекольного сока, 600–700 мл яблочного сока, 180 мл растительного масла, 3 г лимонной кислоты, 10–15 г сушеных семян укропа

Молодые кабачки очистить от кожуры, нарезать кружочками толщиной 1 см. Разложить в стерилизованные банки. Для заливки смешать яблочный и свекольный сок, добавить растительное масло, лимонную кислоту и семена укропа, довести до кипения. Кипящим маринадом залить кабачки и закатать стерилизованными крышками.

Лечо с кабачками

2 кг кабачков, 400 г болгарского перца, 1 кг помидоров, 600–700 г репчатого лука, 200 мл растительного масла, 100 г меда, 50–60 г соли, 9—10 г лимонной кислоты

Кабачки очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками. Перец нарезать соломкой, лук – полукольцами. Помидоры протереть через сито. В кастрюлю влить растительное масло, добавить мед, соль и лимонную кислоту, влить немного воды. Положить кабачки, тушить 10 мин. Затем добавить перец, протертые помидоры и лук, варить еще 10 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Цукини с грибами

2 кг цукини, 1 кг шампиньонов, 600 г репчатого лука, 4 зубчика чеснока, 5–6 веточек укропа, 2–3 веточки розмарина, 70–80 г соли, 4 лавровых листа, специи по вкусу

Лук и чеснок очистить, нарезать, положить в кастрюлю, влить 2,5 л воды, довести до кипения на среднем огне. Добавить соль, специи и лавровый лист. Положить очищенные и промытые шампиньоны, варить на среднем огне 5–7 мин. Цукини очистить от кожуры и семян, нарезать небольшими кусочками. Укроп и розмарин вымыть, обсушить. Цукини разложить в банки, перекладывая грибами, луком, розмарином и укропом, залить получившимся маринадом. Банки простерилизовать в течение 15 мин и закатать крышками.

Кабачки с грибами и помидорами

1 кг молодых кабачков, 300 г грибов, 300 г помидоров, 350 г сливочного масла, зелень, мука, соль и перец по вкусу

Молодые кабачки вымыть в проточной воде, обсушить и нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см. Запанировать в муке с солью, обжарить в сливочном масле с двух сторон до образования румяной корочки. У грибов отделить шляпки (ножки не понадобятся). Шляпки бланшировать в кипящей подсоленной воде 2–3 мин, остудить и нарезать тонкими ломтиками. Выложить кусочки грибов в сковороду и тушить до полного испарения жидкости. Затем добавить масло и обжарить до готовности. Добавить обжаренные кабачки, тушить 3–5 мин. Помидоры нарезать кружочками, обжарить в масле, добавить к грибам и кабачкам. Туда же положить зелень, соль, перец и

тушить все вместе 5–7 мин, перемешивая. Массу горячей разложить в стерилизованные банки, накрыть крышками, стерилизовать 30–40 мин, закатать и остудить.

Кабачки с помидорами

1 кг кабачков, 800 г помидоров, 200–250 г репчатого лука, мука, растительное масло, соль и специи по вкусу

Молодые кабачки очистить от кожуры, нарезать кружочками толщиной не более 1,5–2 см, обвалять в муке с солью, обжарить в растительном масле с двух сторон до золотистого цвета. Спелые мясистые помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кружочками толщиной около 1 см, обжарить с двух сторон. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, обжарить до золотистого цвета. Соединить кабачки, помидоры и лук, посолить, поперчить, уложить в стерилизованные банки. Банки накрыть крышками и простерилизовать (объемом 0,5 л – 30–35 мин, объемом 1 л – 50–60 мин). Затем закатать, укутать и оставить до полного остывания. Салат можно использовать как закуску, заправив сметаной, или как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Кабачки с кореньями в яблочном соке

3 кг кабачков, 300 г моркови, 100 г корня петрушки, 50–80 г корня сельдерея, 50 г зелени петрушки, 2 лавровых листа

Для маринада: 500 мл яблочного сока, 300 мл растительного масла, 30–40 г соли, 30 г меда

Кабачки вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать соломкой. Корнеплоды очистить, натереть на крупной терке. Зелень тщательно промыть. На дно банки положить зелень, затем нарезанные кабачки и коренья, добавить лавровый лист. Для маринада смешать сок и масло, добавить воды до необходимого объема, довести до кипения, растворить соль и мед, перемешать, кипятить еще 3–4 мин. Кипящим маринадом залить овощи, простерилизовать банки 10–30 мин (в зависимости от объема) и закатать крышками. Остывшие консервы хранить в прохладном месте.

Кабачки с морковью и луком в томатном соусе

2 кг кабачков, 1,5 кг помидоров, 800 г моркови, 400 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, 2 лавровых листа, 5–6 горошин черного перца, 7 г лимонной кислоты, соль по вкусу

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками, удалить семена, выложить в кастрюлю и залить кипящей водой. Подождать до полного остывания, воду слить, кабачки обсушить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить с обеих сторон. Морковь вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками, обжарить в растительном масле. Репчатый

лук нашинковать полукольцами, слегка обжарить. Помидоры вымыть, тушить с небольшим количеством воды под закрытой крышкой, затем остудить и протереть через сито. Томатное пюре переложить в кастрюлю, добавить соль, лимонную кислоту, специи, влить немного воды, помешивая, довести до кипения, добавить растительное масло. Кабачки, морковь и лук плотно уложить в банки, залить горячим томатным соусом. Банки накрыть чистыми крышками, стерилизовать в течение 7—10 мин, закатать и остудить.

Фаршированные кабачки в томатном соусе

500 г молодых кабачков, 350 г помидоров, 150 г моркови, 100 г репчатого лука, 30 г корня петрушки, 6 веточек петрушки, 400 мл растительного масла, 20 г соли, 15–20 г меда, специи

Свежие молодые кабачки вымыть, обсушить, срезать плодоножки, очистить от кожуры, осторожно удалить сердцевину. Очищенные плоды посыпать солью. Лук нарезать тонкими кольцами, обжарить в растительном масле. Морковь и корень петрушки замочить в воде на 15–20 мин, вымыть, очистить, нарезать брусочками, поместить в кастрюлю, добавить немного масла, тушить на умеренном огне до мягкости. Зелень петрушки крупно нарезать. Обжаренный лук, тушеные корнеплоды и зелень смешать, слегка прогреть все вместе. Горячей массой наполнить подготовленные кабачки. Для томатного соуса помидоры тушить с добавлением небольшого количества воды 10–15 мин, затем протереть через сито, добавить соль, специи, довести до кипения. В подготовленные банки влить прокаленное растительное масло, уложить кабачки и залить кипящим томатным соусом. Банки простерилизовать (объемом 0,5 л – 75 мин, объемом 1 л – 90 мин) и закатать крышками.

Салат с патиссонами «Ассорти»

500 г маленьких патиссонов, 500 г помидоров, 200 г болгарского перца, 60–80 г корня сельдерея, 150 г репчатого лука, 2–3 зубчика чеснока, растительное масло, лук-порей, майоран, любисток, молотый перец и соль по вкусу

Болгарский перец, лук и корень сельдерея нашинковать, лук-порей нарезать кольцами. В растительном масле обжарить нарезанный ломтиками чеснок. Добавить репчатый лук, болгарский перец, лук-порей, корень сельдерея и дольки помидоров. Тушить овощи под крышкой. Если нужно, добавить немного воды. Когда овощи станут мягкими, добавить приправы. Патиссоны очистить от кожуры, семян и плодоножки, нарезать небольшими кубиками, добавить в овощную массу. Если масса не покрывает патиссоны, добавить еще воды. Тушить под крышкой 10–15 мин. Горячий салат переложить в подготовленные банки,

простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 25 мин, объемом 1 л – 30 мин) и закатать крышками.

Кабачки, консервированные с болгарским перцем

600 г кабачков, 200 г болгарского перца, 6–8 зубчиков чеснока, 20 г зелени укропа, 5 горошин черного перца, 5–7 горошин душистого перца

Для маринада (на 1 л воды): 60–70 г соли, 3 г лимонной кислоты

Свежие, плотные, с недозревшими семенами кабачки длиной до 15 см тщательно вымыть, срезать плодоножки и разрезать на кружочки толщиной 1,5–2 см. Болгарский перец очистить от семян, разрезать вдоль на 4 части. Зубчики чеснока очистить, нарезать пластинками. Укроп вымыть, нарезать кусочками длиной до 4 см. На дно подготовленных банок уложить зелень, чеснок, затем выложить кабачки, болгарский перец, добавить перец горошком. Для маринада в воду положить соль, довести до кипения, добавить лимонную кислоту, перемешать, кипятить еще 2–3 мин. Овощи залить маринадом, банки простерилизовать (объемом 1 л – 10–15 мин, объемом 3 л – 15–18 мин). Затем закатать крышками, поставить горлышком вниз, укутать и оставить до полного остывания.

Салат «Люкс»

3 кг кабачков, 1 кг моркови, 3 кг огурцов, 1 кг репчатого лука, 60–70 г меда, 50 г соли, 250–300 мл растительного масла, специи по вкусу

Овощи вымыть, очистить. Мякоть кабачков и морковь натереть на крупной терке. Огурцы нарезать соломкой, предварительно удалив семена. Лук нарезать мелкими кубиками. Положить овощи в эмалированную посуду, добавить мед, соль, растительное масло, довести смесь до кипения и варить 15 мин. Затем добавить специи, варить еще 3–5 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Кабачковая икра

400 г кабачков, 300 г моркови, 150 г репчатого лука, 4 зубчика чеснока, 50 г томатной пасты, растительное масло, соль и перец по вкусу

Очистить и нарезать лук, натереть на крупной терке морковь, очищенные от кожуры и семян кабачки нарезать кубиками. Влить в кастрюлю растительное масло, положить подготовленные овощи, посолить, поперчить и тушить на медленном огне до готовности. В конце тушения добавить томатную пасту и измельченный чеснок, подержать на огне еще 10 мин. Затем массу остудить, измельчить в блендере. Выложить икру в подготовленные сухие банки, простерилизовать и закатать

стерилизованными крышками.

Кабачковая икра с сельдереем

350–400 г кабачков, 150 г моркови, 300 г болгарского перца, 2 черешка сельдерея, 250 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, 50–60 г томатной пасты, соль и специи по вкусу

Кабачки очистить от кожуры, нарезать кубиками. Морковь натереть на мелкой терке. Лук нашинковать тонкими полукольцами. Перец очистить от семян и плодоножки, нарезать кольцами, сельдерей – небольшими кусочками. Все овощи положить в кастрюлю с разогретым растительным маслом, добавить томатную пасту, соль и специи, влить немного воды и тушить под крышкой до готовности. При необходимости добавлять воду. Переложить приготовленную икру в горячие простерилизованные банки и сразу закатать стерилизованными крышками.

Соте из кабачков и баклажанов

2 кг кабачков, 1 кг баклажанов, 1 кг красного болгарского перца, 500 г репчатого лука, 300 мл растительного масла, 2 л томатного пюре, соль и специи по вкусу, 2–3 г лимонной кислоты

Овощи вымыть. Лук нарезать, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Добавить мелко нарезанные кабачки, тушить до полуготовности. Баклажаны нарезать небольшими кубиками, вымочить в холодной подсоленной воде 10–15 мин. Баклажаны добавить к обжаренным овощам, тушить 5 мин. Затем положить нарезанный мелкими кубиками перец, тушить 10–15 мин. Влить томатный сок, добавить соль, специи и лимонную кислоту, довести до кипения и варить 10 мин. Соте кипящим разложить в стерилизованные банки и закатать крышками. Поставить донышком вверх, укутать и оставить, пока банки не остынут. Хранить в прохладном месте.

Кабачковая икра из духовки

1–1,2 кг кабачков, 300–350 г моркови, 500 г болгарского перца, 300 г репчатого лука, 5–7 зубчиков чеснока, 70–80 мл растительного масла, 50 г томатной пасты, зелень укропа, соль и специи по вкусу

Овощи вымыть. Кабачки очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками. Морковь и перец нарезать мелкими кусочками, лук – тонкими полукольцами. Выложить овощи на смазанный растительным маслом противень или в форму для запекания и поставить в духовку на 20–30 мин. В процессе запекания овощи 2–3 раза перемешать. Затем овощную массу остудить, посолить, поперчить, добавить измельченный чеснок, томатную пасту, поставить в духовку еще на 7—10 мин. Затем массу измельчить в блендере, добавить зелень. Горячую икру

разложить в стерилизованные банки, простерилизовать 15–25 мин, закатать крышками и остудить.

Пепероната

1,2 кг кабачков, 800–900 г помидоров, 200–250 г болгарского перца, 200–250 г репчатого лука, 2–3 зубчика чеснока, 40 мл растительного масла, соль, молотый перец, майоран по вкусу

Кабачки очистить от семян и кожуры, нарезать небольшими кусочками. Помидоры нарезать дольками, лук – тонкими кольцами. Перец очистить от семян, удалить плодоножку, нарезать полосками. Подготовленные овощи вместе с половиной измельченного чеснока тушить до готовности (около 30 мин). В конце тушения добавить соль, специи, оставшийся чеснок, перемешать и тушить еще 5–7 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 7—10 мин, объемом 1 л – 15–20 мин) и закатать крышками.

Икра из патиссонов «Чесночная»

2 кг патиссонов, 150 г репчатого лука, 170–200 г чеснока, 5 веточек петрушки, 6–8 веточек укропа, 100 мл растительного масла, 15 г соли, 3 г лимонной кислоты

Для икры можно использовать крупные патиссоны. Патиссоны очистить от кожуры и семян, удалить плодоножку и нарезать кружочками толщиной 1,5 см. Каждый кружочек разрезать на 8—10 частей, обжарить в растительном масле до мягкости и образования золотистой корочки. Затем слегка остудить и пропустить через мясорубку. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить. Чеснок растереть с солью в ступке (5 г соли на 15 г чеснока). Укроп и петрушку крупно нарезать. В пюре из патиссонов добавить обжаренный лук, измельченную зелень, чеснок, соль и разведенную в 50 мл воды лимонную кислоту. Смесь тщательно перемешать и расфасовать в чистые сухие банки. Стерилизовать банки объемом 0,5 л 75 мин, 1 л – 90 мин. После тепловой обработки банки закатать, перевернуть вниз горлышком и остудить.

Кабачковая икра «Любимая»

3 кг кабачков, 1,5 кг помидоров, 500 г моркови, 500 г болгарского перца, 150 г чеснока, 200 мл растительного масла, 70 г соли, 50 г меда, специи по вкусу

Овощи вымыть, очистить. Кабачки, морковь, болгарский перец и помидоры пропустить через мясорубку, добавить масло, мед, соль и варить 40 мин. Добавить измельченный чеснок и специи, варить еще 5—10 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Икра из баклажанов и кабачков

4 кг кабачков, 3 кг баклажанов, 1 кг моркови, 2 кг помидоров,

500 г репчатого лука, 200 г чеснока, 250 мл растительного масла, соль и специи по вкусу

Баклажаны отварить в подсоленной воде, мелко нарезать. Кабачки очистить от кожуры и семян, нарезать кусочками. Морковь натереть на крупной терке. Лук и спелые помидоры мелко нарезать. Соединить кабачки, лук, помидоры и морковь, пассеровать в растительном масле несколько минут. Добавить баклажаны, измельченный чеснок и соль, перемешать и тушить на медленном огне 40 мин. Кипящую массу разлить в банки, простерилизовать 20–30 мин (в зависимости от объема), закатать крышками, укутать и оставить до полного остывания.

Кабачковая икра с помидорами

1 кг кабачков, 600 г спелых помидоров, 400 г репчатого лука, растительное масло, соль и специи по вкусу

Кабачки вымыть, очистить от семян и кожуры, нарезать кружочками, обжарить в растительном масле. Отдельно обжарить помидоры и мелко нарезанный лук. Обжаренные овощи пропустить через мясорубку, добавить соль и специи по вкусу. Массу довести до кипения и сразу же разложить в стерилизованные банки, накрыть прокипяченными крышками и простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 70 мин, 1 л – 90—100 мин). Банки закатать, перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания.

Аджика из кабачков

3 кг кабачков, 1,5 кг помидоров, 500 г моркови, 400–500 г болгарского перца, 200 г чеснока, 25 г молотого красного перца, 60 г соли, 70–80 г меда, 200 мл растительного масла

Кабачки очистить от кожуры и семян. У перца удалить плодоножку и семена. Морковь очистить. Кабачки, морковь, перец и помидоры пропустить через мясорубку, выложить в кастрюлю, добавить соль и растительное масло, перемешать и тушить на слабом огне 30 мин. Затем добавить измельченный чеснок, мед, перец, перемешать и тушить еще 10–15 мин. Горячую аджику разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Перец

Квашеный перец

Квашеный фаршированный перец

5 кг болгарского перца, 2 кг моркови, 1 кг свеклы, 400 г репчатого лука, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени укропа, соль по вкусу

Болгарский перец очистить от плодоножки и семян. Морковь и свеклу очистить, натереть на крупной терке. Лук мелко нарезать. Зелень нарубить. Морковь, свеклу, лук и зелень соединить, посолить и перемешать. Получившейся начинкой наполнить подготовленный перец и уложить в емкость для квашения. Емкость плотно закрыть крышкой и поставить груз. Выдержать при комнатной температуре, пока не появится сок. Затем перенести для хранения в прохладное место.

Квашеный перец в медовой заливке

5 кг болгарского перца, 350 г соли, 400 г жидкого меда, 200 мл растительного масла

Перец вымыть, обсушить, удалить семена и плодоножки. Смешать мед и соль, положить немного этой смеси в каждый перец. Перец уложить в емкость слоями, поливая каждый медовой смесью. Укутать и поставить небольшой груз. Через сутки перец плотно уложить в посуду для хранения, залить выделившимся соком и растительным маслом, закрыть пластмассовыми крышками и поставить в прохладное место.

Соленый перец

Соленый перец по-польски

4–5 кг болгарского перца

Для рассола (на 1 л воды): 50 г соли, 150 мл растительного масла, 2–3 г лимонной кислоты

Болгарский перец разного цвета вымыть, удалить плодоножку с сердцевиной. Плоды вставить один в другой по 2–3 штуки, плотно уложить в подготовленные стерилизованные банки и залить кипящим рассолом. Сверху влить немного растительного масла. Банки плотно закрыть, оставить на сутки при комнатной температуре, затем перенести в прохладное место.

Соленый перец с огурцами

10 кг болгарского перца, 2 кг огурцов, 120 г чеснока, 50 г семян

укропа, 150 г зелени укропа

Для рассола (на 1 л воды): 30 г соли

Болгарский перец вымыть, разрезать пополам, удалить плодоножку и семена. Огурцы средней величины вымыть, проколоть вилкой в нескольких местах. Подготовленные овощи плотно уложить в посуду для засолки, перекладывая чесноком и укропом, залить горячим рассолом. Емкость накрыть деревянным кругом, положить гнет. Оставить в помещении на 2–3 дня, затем перенести в прохладное место.

Соленый перец

3 кг болгарского перца, 60–70 г соли, 5 зонтиков укропа с семенами

Перец вымыть, удалить плодоножку с семенами, опустить на 2 мин в кастрюлю с кипящей водой. Затем вынуть и обдать холодной водой. Плоды плотно уложить в подготовленную посуду для засолки, пересыпая каждый ряд солью. Через каждые 3 ряда укладывать зонтики укропа. Оставить перец на 10–12 ч при комнатной температуре, затем накрыть чистой натуральной тканью, сверху положить гнет. Хранить в прохладном месте.

Соленый фаршированный перец

1 кг зеленого болгарского перца, 200 г красного болгарского перца, 1,5 кг белокочанной капусты, 40 г чеснока, 30 г зелени петрушки, 50 г зелени сельдерея

Для рассола (на 1 л воды): 5 г лимонной кислоты, 25 г соли

Очистить зеленый болгарский перец от плодоножек и семян. Красный перец нарезать тонкими полосками или полукольцами. Нашинковать капусту. Чеснок, петрушку, сельдерей измельчить. Капусту, красный перец, чеснок и зелень перемешать, наполнить этой массой очищенный перец. Перец плотно уложить в посуду для засолки, залить горячим рассолом, укутать и положить гнет. Поставить на 20–25 дней в прохладное место.

Соленый перец с хреном

1 кг болгарского перца, 100 г зелени петрушки, 100 г зелени сельдерея, 15 г тертого корня хрена, 10 листьев вишни

Для рассола (на 1 л воды): 100 г соли, 5–6 г лимонной кислоты

Перец вымыть, проколоть вилкой у основания 2–3 раза. Зелень вымыть, уложить вместе с хреном на дно емкости для засолки. Плотно уложить в подготовленную посуду перец, залить охлажденным и процеженным рассолом. Накрыть емкость тканью, положить сверху гнет. Держать 10–12 дней при комнатной температуре, а затем перенести в прохладное помещение.

Соленый перец по-чешски

5–6 кг перца

Для рассола (на 1 л воды): 80 г соли, 25 г меда

Перец вымыть, удалить плодоножки и семена, еще раз промыть в проточной воде и плотно уложить в емкость для засолки. Для рассола воду довести до кипения, добавить соль и мед, перемешать, кипятить еще 5–8 мин. Затем рассол остудить, процедить и залить перец. Емкость накрыть чистой тканью, положить гнет. Оставить на 10–12 дней в теплом месте, затем перенести в помещение с температурой 5—10 ˚С.

Соленый перец с чесноком

1 кг болгарского перца красного и зеленого цвета, 4–5 зубчиков чеснока, 20 г зелени укропа, 3–4 веточки петрушки, 1–2 лавровых листа

Для рассола (на 1 л воды): 50–60 г соли

Для засолки отобрать свежие мясистые плоды зеленого или красного цвета, вымыть, удалить семена и плодоножки. На дно посуды для засолки уложить ⅓ промытой зелени и чеснок. Плоды сложить друг в друга по 3–5 штук, уложить в емкость для засолки, перекладывая зеленью. Залить охлажденным рассолом. Емкость накрыть, положить гнет и выдержать при комнатной температуре 2–3 дня, затем перенести в прохладное место.

Консервированный перец

Болгарский перец с сельдереем

1 кг болгарского перца, 50 г зелени сельдерея, 30 г черешков сельдерея, 1 бутон гвоздики, 3–4 горошины черного перца, 3–4 горошины душистого перца, 2 г лимонной кислоты

Для рассола (на 1 л воды): 25–30 г соли

Болгарский перец вымыть, освободить от плодоножек и семян, положить в дуршлаг и опустить в кипящую воду на 1 мин. Затем вынуть и дать воде стечь. Перец уложить в литровые банки, в каждую добавить лимонную кислоту, специи, промытую зелень и черешки сельдерея. Залить овощи рассолом доверху, банки сразу накрыть крышками, стерилизовать 10–20 мин (в зависимости от объема), закатать, перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания.

Печеный болгарский перец

700–800 г болгарского перца, 30 г соли, 100 мл растительного масла

Перец промыть в холодной воде, смазать растительным маслом, выложить на противень и запекать в духовке до готовности. Немного остудить, очистить от кожицы, удалить плодоножку и семена, уложить в банки, пересыпая каждый слой солью. Залить перец прокаленным и охлажденным до 70 ˚С

растительным маслом. Банки простерилизовать (объемом 0,5 мл – 45 мин, объемом 1 л – 60 мин) и закатать крышками.

Перец натуральный

2–3 кг мясистого болгарского перца

Для рассола (на 1 л воды): 50–60 г соли

Перец вымыть, удалить плодоножки вместе с семенами. Подготовленный перец бланшировать в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды) в течение 6–8 мин до мягкости, остудить и уложить в подготовленные банки. Залить горячим рассолом, накрыть крышками и стерилизовать (банки объемом 0,5 л – 40 мин, объемом 1 л – 50 мин). Банки закатать крышками, перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания.

Перец с петрушкой

6 кг болгарского перца, 100 г чеснока, 150 г зелени петрушки

Для маринада (на 1,2 л воды): 500 мл растительного масла, 4 г лимонной кислоты, 30 г меда, 100 г соли, 2–3 лавровых листа

Перец вымыть, очистить, разрезать вдоль на 2 части. В воду добавить соль, мед, лимонную кислоту, растительное масло и лавровый лист, довести до кипения. Половинки перца опустить в маринад на 2–4 мин, затем вынуть, откинуть на дуршлаг и уложить в подготовленные банки, перекладывая чесноком и зеленью. Маринад вскипятить еще раз, залить им перец. Стерилизовать банки объемом 0,5 л – 10 мин, 1 л – 15–20 мин. Закатать крышками, перевернуть дном вверх, укутать и дать полностью остыть.

Перец с зеленью в масле

700–900 г болгарского перца, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени сельдерея, 500 мл воды, 500 мл растительного масла, соль и специи по вкусу

Перец вымыть, очистить от плодоножки с семенами. Воду смешать с растительным маслом, добавить соль, специи и довести до кипения. Перец опустить в кипящий маринад, отварить до полуготовности (7—10 мин). Затем уложить в стерилизованные банки слоями, пересыпая промытой и мелко нарезанной зеленью, и залить маринадом. Банки простерилизовать 10–20 мин, закатать крышками.

Маринованный перец по-немецки

1 кг болгарского перца, 250 г меда, 4 г лимонной кислоты, 20 мл растительного масла

Выбрать мясистый перец разных цветов, вымыть, бланшировать 2–3 мин, затем удалить плодоножку и семена. Нарезать перец полосками, уложить в стерилизованные банки. В 450 мл воды растворить лимонную кислоту, добавить мед,

перемешать и поставить на огонь. Кипящим маринадом залить перец, добавить в каждую банку немного растительного масла, простерилизовать 20 мин и закатать крышками.

Маринованный перец по-чешски

2,5 кг болгарского перца, 50 г корня хрена, 50 г чеснока, 25 г зелени укропа, 2–3 лавровых листа

Для маринада (на 1 л воды): 75 г соли, 4–5 г лимонной кислоты, 50 мл растительного масла

Перец вымыть, залить кипятком и оставить, пока вода не остынет. Затем перец проколоть в нескольких местах вилкой и уложить в банки, перекладывая тертым корнем хрена, ломтиками чеснока, зеленью и лавровым листом. Для маринада в воде растворить соль, лимонную кислоту, добавить растительное масло, довести до кипения. Перец залить горячим маринадом. Через день маринад слить, довести до кипения, снова залить перец и закатать банки крышками. Хранить в прохладном месте.

Перец с чесноком

3 кг болгарского перца, 200 г чеснока

Для маринада (на 1 л воды): 150 г меда, 500 мл растительного масла, 4–5 г лимонной кислоты, 60 г соли, 3–4 горошины душистого перца, 1 бутон гвоздики

Перец вымыть, очистить от семян и плодоножек, разрезать на 4 части. Для маринада в воду добавить мед, масло, лимонную кислоту, соль, специи и довести до кипения. В кипящий маринад опустить перец. Варить, помешивая, 7—10 мин. Затем вынуть, откинуть на дуршлаг. Перец уложить в подготовленные банки, пересыпая пластинками чеснока. Маринад прокипятить 3–5 мин, залить перец. Банки накрыть стерилизованными крышками, простерилизовать 10–20 мин и закатать.

Перец в пряном масле

1 кг болгарского перца, 2 зубчика чеснока, 90—100 мл растительного масла, 2 лавровых листа, щепотка мускатного ореха, 2 г молотого кориандра, 4 горошины черного перца, 5 горошин душистого перца

Для маринада (на 1 л воды): 4 г лимонной кислоты, 50 г соли, 1 бутон гвоздики, 2 горошины черного перца, 60 мл растительного масла

Перец вымыть, удалить плодоножку и семена. В растительное масло добавить специи и чеснок, довести до кипения и кипятить 3 мин, процедить, затем вылить в сухие стерилизованные банки. Уложить в банки перец. Для маринада в воду добавить соль, растительное масло, лимонную кислоту и специи, кипятить 4–5 мин, процедить. Приготовленным маринадом залить перец. Банки простерилизовать (объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л –

20–30 мин) и закатать крышками.

Маринованный перец с базиликом

2 кг болгарского перца, 30–40 г зелени базилика

Для маринада (на 1 л воды): 40 г меда, 6 г лимонной кислоты, 35 г соли

Перец вымыть, вырезать плодоножку с семенами, еще раз ополоснуть. Опустить на 2 мин в кипящую подсоленную воду. Вложить плоды друг в друга и уложить в подготовленные банки вертикально, широкой частью вниз. Банки с перцем залить горячим маринадом и простерилизовать в кипящей воде (банки объемом 0,5 л – 15 мин, 1 л – 20–25 мин). Затем закатать крышками и дать остыть.

Перец, фаршированный чесноком

2 кг болгарского перца, 60 г чеснока, 50 г петрушки, 3–4 черешка сельдерея

Для маринада (на 1 л воды): 100 г меда, 150 г соли, 2 лавровых листа, 200 мл растительного масла

Перец вымыть, удалить плодоножку и семена. Чеснок очистить и измельчить, петрушку и сельдерей мелко нарезать. Маринад довести до кипения, влить растительное масло и опустить в него подготовленный перец. Варить, пока перец не посветлеет, вынуть и остудить. Остывший перец начинить смесью чеснока и зелени, плотно уложить в подготовленные банки. Маринад еще раз прокипятить, залить банки и стерилизовать 15–25 минут.

Замороженный перец

Замороженный перец «Мозаика»

500 г спелого болгарского перца разных цветов, 1 стручок красного острого перца

Перец вымыть, удалить семена и плодоножки. Острый перец нарезать колечками шириной 3–4 мм, болгарский – кубиками 1 × 1 см. Перец перемешать, разложить в пакеты или пластиковые контейнеры и поставить в морозильную камеру.

Замороженные кольца перца

Желтый и оранжевый болгарский перец

Перец промыть, удалить плодоножку и семена, обсушить. Нарезать плоды кольцами толщиной 7—12 см, уложить в пакет или емкость для замораживания и поставить в морозильную камеру.

Сушеный перец

Сушеный перец «Ассорти»

500 г болгарского перца, 150–200 г острого перца, 2 г молотого имбиря

Перец вымыть, вырезать плодоножки и сердцевину. Болгарский перец нарезать полосками шириной 3–4 мм. Острый перец нарезать кружочками толщиной 4–6 мм. Перец на 2–3 мин опустить в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь и обсушить. Затем выложить болгарский и острый перец на противень, посыпать молотым имбирем и сушить при температуре 50–60 ˚С около 7–8 ч. Духовку регулярно проветривать или включать конвекцию.

Сушеный бланшированный перец

1 кг болгарского перца

Плоды вымыть, удалить плодоножку и сердцевину, нарезать полосками. Нарезанный перец бланшировать в кипящей воде 2–3 мин. Полоски обсушить, выложить на противень и поставить в духовку, разогретую до 60 ˚С. Духовку держать приоткрытой или включить конвекцию.

Сушеный острый перец

Спелые неповрежденные стручки острого перца

Спелый перец вымыть и разложить в теплом помещении, чтобы он немного подвялился. Затем за плодоножки нанизать плоды на нитку и подвесить в солнечном хорошо проветриваемом месте. Плоды не должны касаться друг друга! У сушеного перца срезать плодоножку и хранить в сухой стеклянной закрытой посуде.

Салаты и закуски из перца

Лечо без уксуса и сахара

1 кг болгарского перца, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, 50–60 г томатной пасты, соль по вкусу

Морковь натереть на терке для моркови по-корейски, лук мелко нашинковать, перец нарезать кольцами толщиной 8—10 мм. В кастрюле разогреть растительное масло, выложить в него овощи, добавить томатную пасту, соль, немного воды. Тушить на слабом огне. При необходимости добавить немного воды. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, сразу закатать и перевернуть горлышком вниз. Остудить и хранить в прохладном месте.

Жареный острый перец в томатном соусе

1 кг острого перца, 100–150 мл растительного масла, 1–2 л

томатного сока, 50 г соли, 100 г меда

Стручки острого перца вымыть, срезать плодоножки на 1–2 см от основания. Подготовленный перец слегка обжарить со всех сторон в растительном масле. Остывший перец уложить в банки, заливая каждый ряд уваренным до густоты сметаны томатным соком с солью и медом. Банки закатать и хранить в прохладном месте.

Желейный салат с перцем

1 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 700–800 г небольших огурцов, 250–300 г репчатого лука, 5–6 зубчиков чеснока, 60 г зелени петрушки, 7–9 горошин черного перца, 2 л воды, 40 г меда, 80—100 г соли, 4 г лимонной кислоты, 80 г желатина, 100 мл растительного масла, 80—100 мл лимонного сока

Желатин предварительно замочить в 200 мл охлажденной кипяченой воды. Вскипятить 2 л воды, добавить мед, соль, кипятить 5 мин. Овощи вымыть и очистить. Перец нарезать соломкой, огурцы и помидоры – кружочками, лук – тонкими полукольцами. На дно банок положить горошины перца и зубчики очищенного чеснока. Затем слоями уложить подготовленные овощи и зелень. Разбухший желатин нагреть, но не доводить до кипения, вылить эту смесь в маринад и перемешать, затем влить лимонный сок и растительное масло. Банки залить горячим маринадом, накрыть крышками и стерилизовать 15–20 минут.

Салат «Летний»

600 г болгарского перца, 500 г капусты, 400 г моркови, 400 г помидоров, 150 г репчатого лука, 200 мл растительного масла, соль по вкусу

Овощи вымыть. Перец нарезать тонкой соломкой. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Помидоры протереть через сито. Лук нарезать тонкими полукольцами. Уложить овощи в кастрюлю, влить растительное масло, посолить, перемешать и тушить 7—10 мин на слабом огне. Затем добавить нашинкованную капусту, еще раз перемешать и тушить 10–15 мин. Горячий салат разложить в подготовленные банки, закатать стерилизованными крышками, перевернуть и укутать.

Салат из болгарского перца и помидоров

1–1,2 кг болгарского перца, 800 г помидоров, 200 г репчатого лука, 100 г чеснока, 100 мл растительного масла, 40 г соли, 1 бутон гвоздики, 6–7 горошин душистого перца, щепотка сушеного чабера

Перец и лук нарезать кольцами, помидоры – кружочками, чеснок – пластинками. Овощи аккуратно перемешать, добавить соль, специи, масло, поставить на огонь, тушить 15 мин. Горячую смесь разложить в стерилизованные банки, закатать крышками,

перевернуть дном вверх и оставить до полного остывания.

Перец в томатном соке

1,5 кг болгарского перца, 1 л томатного сока, 25–30 г соли

Перец вымыть, удалить семена и плодоножки, нарезать небольшими кубиками или соломкой. Перец положить в кастрюлю, залить томатным соком, посолить, довести до кипения. Кипятить 3–4 мин на слабом огне, снимая пену. Горячую смесь разлить в подготовленные банки и закатать крышками.

Овощная смесь из перца с зелеными помидорами

400 г болгарского перца, 400 г зеленых помидоров, 200 г репчатого лука, 30 г зелени петрушки, 15 г соли, 3–4 г лимонной кислоты, 3 г молотого черного перца, 2–3 лавровых листа

Мясистый болгарский перец вымыть, удалить плодоножку с семенами, нарезать полосками шириной 1 см. Опустить на 1 мин в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Зеленые помидоры вымыть, нарезать кружочками толщиной 3–5 мм. Лук очистить, нашинковать кольцами толщиной 3–4 мм. Зелень перебрать, вымыть, измельчить. Овощи соединить, заправить солью, молотым перцем, разведенной в 50 мл воды лимонной кислотой, хорошо перемешать. Овощную массу плотно уложить в банки и хранить в холодильнике.

Салат из перца с алычой

3 кг красного болгарского перца, 1,5–2 кг желтой алычи, 200 мл растительного масла, 750 мл воды, 150 г меда, 60 г соли, душистый перец, лавровый лист

Перец очистить от семян, вымыть и нарезать полосками. Опустить в кипящую воду на 1–2 мин, обдать холодной водой. Алычу отварить до готовности и протереть через сито. Пюре из алычи смешать с нарезанным перцем, добавить мед, соль, растительное масло, душистый перец, лавровый лист и прокипятить 10 мин. Готовый салат разложить в стерилизованные банки, простерилизовать 15–20 мин. Банки закатать крышками, поставить донышком вверх, укутать и оставить до полного остывания.

Перец в томате с чесноком и хреном

5 кг болгарского перца, 1,5 кг спелых помидоров, 100 г чеснока, 80—100 г корня хрена, 50 г зелени укропа, 30 г соли

Перец очистить от плодоножки и семян, опустить в кипящую воду на 2–3 мин, откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Корень хрена и чеснок нарезать кружочками, зелень измельчить. Помидоры пропустить через мясорубку и прокипятить с солью 15 мин. На дно подготовленных банок положить хрен, чеснок и зелень, затем плотно уложить перец, можно один в другой. Залить кипящим томатом и накрыть стерилизованными

крышками. Банки простерилизовать 35–45 мин, закатать, перевернуть горлышком вниз, укутать и остудить.

Икра из болгарского перца и зеленых помидоров

500–600 г болгарского перца, 500 г зеленых помидоров, 70–80 г репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 60 мл растительного масла, соль и перец по вкусу

Перец вымыть, уложить на противень и запечь в духовке до готовности. Удалить плодоножку и семена. Зеленые помидоры вымыть, запечь в духовке до готовности (около 40 мин). Помидоры с перцем, луком и чесноком измельчить с помощью кухонного комбайна или пропустить через мясорубку. Добавить растительное масло, соль и перец по вкусу, перемешать и тушить 10 мин, не накрывая крышкой, чтобы испарилась часть влаги и икра стала гуще. Горячую икру разложить в подготовленные банки, стерилизовать 20–30 мин, закатать крышками. Банки перевернуть горлышком вниз, укутать и оставить, чтобы полностью остыли.

Фаршированный перец в томатном соке

2,5–3 кг болгарского перца, 1 кг репчатого лука, 2 кг моркови, 500 г белокочанной капусты, 2–3 л томатного сока, соль и специи по вкусу, растительное масло

Морковь очистить, натереть на крупной терке. Капусту мелко нашинковать, лук нарезать мелкими кубиками. Отдельно обжарить морковь, лук и капусту в растительном масле. Затем овощи перемешать, посолить, поперчить. Положить смесь в дуршлаг, чтобы стекло лишнее масло. Перец очистить от плодоножек и семян, бланшировать 1–2 мин в подсоленной воде, затем опустить в холодную воду. Перец наполнить овощной начинкой, уложить в банки, залить прокипяченным и подсоленным по вкусу томатным соком. Банки стерилизовать 30–40 мин, закатать стерилизованными крышками, укутать и дать полностью остыть.

Фаршированный перец в томатном соусе

1,3–1,5 кг болгарского перца, 1–1,2 кг моркови, 90 г корня пастернака, 45–50 г корня сельдерея, 50 г корня петрушки, 250 г репчатого лука, 5 веточек петрушки, 10 веточек укропа, 8 веточек сельдерея, 45 г соли, растительное масло

Для томатного соуса: 1,5 л томатного сока, 50 г меда, 50 г соли, 2 г молотого черного перца, 2 г молотого душистого перца

Морковь, белые коренья, лук и зелень вымыть, обсушить. Корнеплоды натереть на крупной терке и обжарить в растительном масле. Лук нарезать мелкими кубиками и обжарить в растительном масле до прозрачности. Зелень мелко нарезать. Все ингредиенты для начинки соединить, посолить, тщательно

перемешать. У перца удалить плодоножку и семена, опустить перец в кипящую подсоленную воду на 2–3 мин, вынуть, обдать холодной водой и обсушить. Наполнить перец начинкой. Для томатного соуса в томатный сок добавить мед, соль, специи и варить до загустения (до консистенции сметаны). На дно банки налить 50–60 мл соуса, уложить фаршированный перец, залить горячим томатным соусом. Банки простерилизовать (объемом 0,5 л – 50 мин, объемом 1 л – 80–90 мин), закатать крышками, тепло укутать и дать полностью остыть.

Перец с рисом

3 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 1 кг моркови, 600 г репчатого лука, 250 г риса, 150 мл растительного масла, 80 г соли, 70 мл лимонного сока, 30 г меда

Перец очистить от плодоножек и семян, нарезать мелкими кубиками. Помидоры очистить от кожицы, нарезать кубиками. Морковь натереть на крупной терке. Лук мелко нашинковать. Помидоры, лук и морковь по отдельности обжарить в растительном масле. Рис отварить до полуготовности. Соединить овощи и рис, посолить, добавить лимонный сок и мед, тщательно перемешать, тушить 20–30 мин. Горячий салат разложить в подготовленные банки, стерилизовать 50–60 мин, закатать крышками.

Ассорти «Деликатесное»

1 кг болгарского перца, 1 кг кабачков, 1 кг яблок, 200 г меда, 200 мл яблочного сока, 30 г соли

Перец очистить от семян, нарезать кольцами. Кабачки нарезать кружочками. У яблок удалить сердцевину, нарезать дольками. Вскипятить 1 л воды, добавить мед, яблочный сок и соль. Положить в маринад подготовленные овощи и кипятить 5–7 мин. Затем разложить в стерилизованные банки, накрыть крышками, стерилизовать 40–60 мин и закатать. Хранить в прохладном месте.

Лечо по-венгерски

1,5 кг болгарского перца, 3–4 стручка свежего острого перца, 1 кг помидоров, 250 г репчатого лука, 50–60 г соли, 3 г молотого черного перца, 50–70 мл воды, 4–5 горошин душистого перца

Выбрать крупный спелый мясистый перец, удалить семена и плодоножку, нарезать полосками шириной 5 мм. Острый перец очистить, нарезать полукольцами. Спелые помидоры нарезать кружочками толщиной 3–5 мм. Репчатый лук измельчить. Овощи выложить в эмалированную кастрюлю, посолить, поперчить, добавить воду и тушить 10 мин. Переложить лечо в подготовленные банки, стерилизовать 15–20 мин, закатать крышками, укутать и оставить остывать.

Запеченный перец с травами в масле

2 кг красного или желтого болгарского перца, 2 стручка свежего острого перца, 4–5 зубчиков чеснока, 5–6 веточек базилика, 6–8 веточек петрушки, 7–8 листьев мяты, 60 мл лимонного сока, 30–40 г морской соли, 100 мл растительного масла (желательно оливкового)

Болгарский перец разрезать пополам, очистить от семян, промыть, обсушить и нарезать полосками шириной 1–2 см. Выложить нарезанный перец на противень, посыпать солью и сбрызнуть маслом. Поместить в нагретую до 180–200 °С духовку, запекать 20–25 мин. Зелень вымыть и обсушить. Чеснок очистить, нарезать пластинками. Острый перец вымыть, обсушить, удалить плодоножку и семена, нарезать кольцами. На дно стерилизованной банки положить часть зелени, несколько пластинок чеснока и колечек острого перца. Плотно уложить запеченный перец, сверху выложить оставшуюся зелень, чеснок и острый перец. Добавить в банку морскую соль, лимонный сок и залить до краев растительным маслом. Банки накрыть крышками и стерилизовать 15–20 мин. Затем закатать крышками, перевернуть, укутать и оставить остывать. Хранить в прохладном месте.

Паприкаш

4,5 кг красного болгарского перца, 1,5 кг спелых помидоров, 20 г зелени петрушки, 2–3 веточки эстрагона, 2–3 веточки базилика, 5 г свежего розмарина

Для заливки: 1 л томатного сока, 20 г соли

Перец хорошо вымыть, удалить семена, еще раз вымыть, нарезать небольшими кубиками. Залить кипящей водой, оставить на 2–3 мин, затем воду слить. Помидоры вымыть, удалить плодоножку, нарезать дольками. Промытую и измельченную зелень перемешать, уложить на дно подготовленных банок. Затем слоями выложить перец и помидоры. В томатный сок добавить соль, вскипятить и залить овощи. Банки простерилизовать (объемом 0,5 л – 45 мин, объемом 1 л – 60–70 мин), закатать крышками, перевернуть дном вверх, укутать и дать полностью остыть.

Закуска из болгарского перца, помидоров и грецких орехов

500 г болгарского перца, 150 г очищенных грецких орехов, 500 г помидоров, 4–5 веточек эстрагона, 100 мл растительного масла, соль и специи по вкусу

Овощи очистить и вместе с орехами и зеленью пропустить через мясорубку. Добавить соль, специи, растительное масло, перемешать, поставить на огонь и довести до кипения. Разложить закуску в стерилизованные банки, стерилизовать 35–50 мин,

закатать крышками. Хранить в прохладном месте.

Салат из перца по-чешски

3 кг красного болгарского перца, 250 г корня сельдерея, 1 кг репчатого лука

Для маринада (на 1 л воды): 200 мл яблочного сока, 6 г лимонной кислоты, 20 г соли, 1 бутон гвоздики, 5 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 8 г зерен горчицы

Перец вымыть, очистить от плодоножки и семян, нарезать полосками шириной 1–2 см. Корень сельдерея вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук нарезать тонкими полукольцами. В подготовленные банки выложить слоями перец, лук и сельдерей. Приготовить маринад, довести до кипения, залить овощи горячим маринадом. Банки объемом 1 л стерилизовать 30–35 мин. Закатать, перевернуть донышком вверх, укутать и оставить до полного остывания.

Айвар с яблоками

2 кг перца, 1 кг помидоров, 1 кг яблок, 800 г репчатого лука, 60 мл растительного масла, 60 мл лимонного сока, 50 г соли, 40 г меда, 3 г молотого перца, щепотка корицы

Перец тщательно вымыть, очистить от плодоножки и семян. Помидоры очистить от кожицы. Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины. Перец, яблоки, помидоры и лук пропустить через мясорубку, добавить растительное масло, перемешать, поставить на сильный огонь и варить, помешивая, 25 мин. Затем добавить соль, мед, специи, лимонный сок, перемешать и варить еще 10–15 мин. Разложить в стерилизованные банки, стерилизовать 20 мин, закатать крышками.

Айвар из перца с баклажанами

1 кг болгарского перца, 500 г баклажанов, 150 г репчатого лука, 5–6 зубчиков чеснока, 50 мл растительного масла, 50 г соли, 60 г меда, 40 мл лимонного сока

Перец тщательно вымыть, очистить от плодоножки и семян, пропустить через мясорубку. Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, посыпать солью и оставить на 20 мин. Затем смыть соль холодной водой и пропустить баклажаны через мясорубку вместе с очищенным луком и чесноком. Все овощи перемешать, залить растительным маслом, поставить на сильный огонь и варить, помешивая, 35–40 мин. За 10 мин до окончания варки добавить соль, мед, лимонный сок, тщательно перемешать. В готовом айваре ложка должна стоять. Горячую закуску разлить в подготовленные банки, простерилизовать 15–20 мин, закатать крышками. Хранить в прохладном месте.

Соусы и приправы из перца

Аджика острая

500 г болгарского перца, 500 г острого перца, 400–500 г чеснока, 20 г соли

Перец вымыть, удалить плодоножку и семена. Все ингредиенты пропустить через мясорубку, добавить соль, тщательно перемешать, разложить в стерилизованные банки и плотно закрыть. Хранить в прохладном месте.

Острая приправа

500 г болгарского перца, 200 г острого перца, 150 г очищенных грецких орехов, 500 г помидоров, 300 г чеснока, 15 г зелени кинзы, 20 г зелени укропа, 20 г зелени петрушки, 100 мл растительного масла, 200 г соли

Перец (болгарский и острый) очистить от плодоножки и семян. Перец вместе с орехами, помидорами и чесноком пропустить через мясорубку. Добавить растительное масло, зелень, соль, тщательно перемешать. Смесь разложить в стерилизованные банки, накрыть чистыми пластмассовыми крышками и поставить в холодное место.

Паста из перца и помидоров

1 кг перца, 1 кг спелых помидоров, 1 кг репчатого лука, 60 г соли, 40 г меда, специи по вкусу

Помидоры вымыть, нарезать дольками. Перец очистить от плодоножки и семян, нарезать небольшими кубиками. Лук мелко нашинковать. Овощи соединить, уложить в эмалированную посуду и варить на слабом огне 50–60 мин. Добавить соль, мед и специи по вкусу, варить, помешивая, пока масса не приобретет консистенцию густого повидла. Разложить пасту в стерилизованные банки и закатать крышками. Хранить в прохладном месте.

Приправа из перца с помидорами

2 кг перца, 2 кг спелых мясистых помидоров, 1,5–2 кг репчатого лука, 50 г меда, 60 г крупной соли, 3 г сухой горчицы, 2 г молотого красного перца, щепотка молотой гвоздики, 150 мл лимонного сока

Стручки перца вымыть, удалить плодоножку и семена, мелко нарезать. Помидоры очистить от кожицы, нарезать дольками. Измельченные перец, помидоры и лук положить в большую кастрюлю, добавить лимонный сок и тушить на небольшом огне без крышки, пока не выпарится почти вся жидкость. Добавить мед, соль, пряности и тушить еще 10 мин на сильном огне, постоянно помешивая. Горячую приправу разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Приправа из перца с луком, чесноком и зеленью

2 кг болгарского перца, 150 г репчатого лука, 100 г чеснока,

50 г зелени петрушки, 100 мл лимонного сока, соль и молотый перец по вкусу

Вымыть перец в холодной воде, удалить семена и плодоножку. Лук и чеснок очистить. Перец с луком, чесноком и зеленью пропустить через мясорубку. Добавить соль, лимонный сок, специи по вкусу, тщательно перемешать, разложить в стерилизованные банки и закрыть чистыми крышками. Хранить в прохладном месте.

Приправа из перца с помидорами и сельдереем

1 кг болгарского перца, 400 г спелых помидоров, 2–3 зубчика чеснока, 50 г зелени сельдерея, 30–40 мл растительного масла, 3–4 г молотого красного перца, 5 г соли

Перец, помидоры и зелень вымыть. Перец очистить от плодоножки и семян. Перец и помидоры нарезать ломтиками, уложить в кастрюлю, накрыть крышкой и тушить до мягкости, затем протереть через сито. Пюре поставить на слабый огонь и варить, помешивая, до загустения. Добавить соль, молотый перец, измельченные чеснок и зелень, растительное масло. Хорошо прокипятить и разлить в горячем виде в подготовленные банки. Накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать 30–40 мин. Затем банки закатать и оставить до полного остывания. Хранить в прохладном месте.

Приправа из перца с хмели-сунели

500 г красного болгарского перца, 200 г красного острого перца, 400 г помидоров, 300 г чеснока, 150 г соли, 20 г хмели-сунели

Перец очистить от семян и вместе с помидорами и чесноком пропустить через мясорубку. Массу посолить, добавить специи и перемешать. Разложить в стерилизованные стеклянные банки, герметично закрыть крышками и хранить в холодильнике.

Пюре из перца, лука и моркови

300 г перца, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, растительное масло, соль и специи по вкусу

Перец вымыть, очистить от плодоножки и семян, бланшировать 4–5 мин, затем протереть через сито. Морковь отварить до мягкости, очистить. Лук нарезать, обжарить в растительном масле до прозрачности. Морковь и лук пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Добавить пюре из перца, соль и специи. Получившуюся массу поставить на огонь, довести до кипения и варить 3–4 мин. Затем разложить в стерилизованные банки, стерилизовать 40–50 мин и закатать крышками.

Острая аджика с орехами

500–600 г болгарского перца, 1,7–1,9 кг острого перца, 500 г чеснока, 500 г очищенных грецких орехов 200 г семян укропа, 200 г

семян кориандра, 50–70 г семян базилика, 300 г соли

Перец вымыть, очистить от семян и плодоножек. Очищенные перец, чеснок и грецкие орехи пропустить через мясорубку. Семена измельчить в кофемолке. Все подготовленные ингредиенты тщательно перемешать, добавить соль. Аджику разложить в стерилизованные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике. Ее можно использовать как приправу для бутербродов, соус (разбавляя сметаной или майонезом), а также добавлять в супы и вторые блюда.

Пюре из перца

3–4 кг мясистого болгарского перца, соль и специи по вкусу

Перец вымыть, удалить семена и плодоножки, пропустить через мясорубку. Из получившейся массы отжать сок. Пюре варить, помешивая, 7—10 мин, затем протереть через сито. Добавить отжатый сок. Прокипятить смесь, добавить соль и специи по вкусу. Горячее пюре разлить в банки, простерилизовать 25–30 мин, закатать крышками и остудить.

Соленое пюре из перца

1 кг красного болгарского перца, 1 стручок острого перца, 60–70 мл растительного масла, 250 г соли

Перец вымыть, очистить от семян, пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Добавить в получившееся пюре соль, мелко нарезанный острый перец (без семян), перемешать, дать постоять 2 ч. Затем разложить в стерилизованные банки, стерилизовать 35–55 мин, закатать крышками. Хранить в прохладном месте.

Аджика кавказская

1 кг острого перца, 500 г чеснока, 500 г зелени кинзы, 50 г зелени укропа, 50 г зелени базилика, 300 г соли

Перец вымыть, обсушить, очистить от семян и плодоножек. Чеснок очистить, зелень промыть. Перец с зеленью и чесноком пропустить через мясорубку, добавить соль, тщательно перемешать. Смесь разложить в стерилизованные банки, плотно закрыть. Хранить в холодильнике.

Острая приправа с орехами и хмели-сунели

500 г болгарского перца, 200 г острого перца, 300 г чеснока, 500 г помидоров, 70 г очищенных ядер грецких орехов, 50 г зелени кинзы, 50 мл орехового масла, 150 г соли, 30 г хмели-сунели

Перец (болгарский и острый) очистить от семян и вместе с очищенными зубчиками чеснока пропустить через мясорубку. Помидоры протереть через сито. Соединить пюре из перца и помидоров, добавить измельченную зелень кинзы, молотые грецкие орехи, ореховое масло, соль и хмели-сунели, тщательно перемешать. Разложить приправу в стерилизованные банки,

плотно закрыть и хранить в холодильнике.

Зеленая аджика

300 г зеленого острого перца, 200 г зелени кинзы, 8—10 зубчиков чеснока, 30 г соли

Перец вымыть, удалить плодоножку и семена. Чеснок очистить, зелень вымыть и обсушить. Все ингредиенты пропустить через мясорубку, посолить, тщательно перемешать. Разложить аджику в стерилизованные банки, плотно закрыть. Хранить в холодильнике. Приправу можно использовать для маринования мяса, добавлять в тесто для несладкой выпечки, овощные и мясные блюда.

Перечное масло

Красное масло

100 мл растительного масла, 20 г сушеного красного острого перца (без семян), 2 г порошка имбиря, 50 г репчатого лука

Масло разогреть в сковороде, обжарить мелко нарезанный лук, уменьшить огонь до слабого. Стручковый перец нарезать соломкой, обдать кипятком и обсушить. Выложить его в сковороду с маслом, посыпать имбирным порошком и тушить на слабом огне, пока масло не приобретет красный цвет, затем остудить и удалить лук. Хранить масло с перцем в закрытой стеклянной посуде в холодильнике.

Перечное масло со специями

1 небольшой стручок свежего острого перца, 5 г молотого черного перца, 5 г молотого душистого перца, 3 г молотого белого перца, 2 г молотого мускатного ореха, 200 мл растительного масла без запаха

Перец очистить от семян и плодоножки, нарезать небольшими колечками. Масло вылить в небольшую емкость, добавить специи и нагревать на слабом огне 10–15 мин. Затем добавить колечки острого перца, прогреть 7—10 мин. Масло процедить, вылить в сухую чистую посуду, плотно закрыть.

Тыква

Квашеная тыква

Квашеная тыква с перцем

1 кг очищенной тыквы, 1 стручок острого перца

Для рассола (на 1 л воды): 40 г соли

Тыкву нарезать кубиками и опустить в кипящую подсоленную воду на 5–7 мин. Затем вынуть, уложить в емкость для квашения, добавить острый перец, залить рассолом. Сверху уложить гнет. Держать 3–5 дней при комнатной температуре, затем перенести в прохладное место.

Квашеная тыква с капустой

2 кг очищенной мякоти тыквы, 2 кг белокочанной капусты

Для рассола (на 1 л воды): 60 г соли, 30 г меда

Тыкву натереть на крупной терке, капусту нашинковать. Овощи перемешать, уложить в емкость для квашения. Приготовить рассол, довести до кипения, немного остудить и залить овощи. Держать 4–5 дней в тепле, затем перенести в прохладное помещение.

Вяленая тыква

Тыква медовая

1 кг мякоти тыквы, 400 г меда

Тыкву нарезать небольшими кубиками (со стороной 2–2,5 см). Мед подогреть, залить тыкву, оставить на 2–3 ч, чтобы тыква пустила сок. Затем проварить тыкву в сиропе 5–7 мин, оставить до полного остывания, откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Тыкву выложить на застеленный пергаментом противень и вялить в духовке 8—10 ч при температуре 60–70 °С.

Вяленая тыква

Тыква десертных сортов (Столовая, Миндальная, Мелонен ризен)

Тыкву нарезать кубиками 3 × 3 см, выложить на противень, застеленный пергаментом, и подвялить на открытом воздухе. Духовку разогреть до 65 °С, поместить в нее противень с тыквой и вялить до готовности. Духовку регулярно проветривать или включать конвекцию. Хранить вяленую тыкву в бумажных пакетах, перед употреблением посыпать сахарной пудрой. Вяленую тыкву можно употреблять как десерт, как дополнение к

фруктовому салату или использовать как начинку для пирога.

Сушеная тыква

Сушеная соленая тыква

Спелая сочная тыква без повреждений

Для рассола (на 1 л воды): 20 г соли

Тыкву нарезать брусочками толщиной 5–7 мм. Приготовить рассол, довести до кипения, опустить в него ломтики тыквы на 1–2 мин, а затем остудить под проточной водой. Переложить овощи в дуршлаг, дать воде стечь. Разогреть духовку до 60 °С и сушить тыкву около 5 ч. Затем увеличить температуру до 80 °С и сушить до готовности.

Порошок из сушеной тыквы

Спелая сочная тыква без повреждений, соль

Тыкву нарезать брусочками толщиной 5–8 мм, опустить на 2–3 мин в подсоленную кипящую воду (на 1 л воды 10–15 г соли). Затем остудить под проточной водой. Переложить овощи в дуршлаг, дать воде стечь. Разогреть духовку до 60 °С и сушить тыкву 5–7 ч. Затем повысить температуру до 80 °С и сушить еще 1–2 ч. Тыкву остудить, пропустить через мясорубку и подсушить в духовке еще 40–60 минут.

Замороженная тыква

Замороженная тыква с медом

Спелая сочная тыква без повреждений, 50–70 г жидкого меда

Тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать небольшими кусочками, сбрызнуть медом и подождать, пока появится сок. Затем поставить емкость на слабый огонь и тушить тыкву до мягкости. После чего откинуть на дуршлаг, остудить, разложить в пакеты или пластиковые контейнеры и поставить в морозильную камеру.

Замороженные тыквенные кубики

Очищенная спелая тыква, соль и специи по вкусу

Ломтики тыквы выложить на противень и запекать 1 ч при температуре 120–130 °С. Остудить, пропустить через мясорубку или измельчить в блендере, добавить соль и специи, перемешать. Готовое пюре разложить в формочки для льда и заморозить. Замороженные кубики тыквенного пюре можно добавлять в супы и каши.

Тыква с кореньями

1 кг тыквы, 500 г помидоров, 200 г корня петрушки, 150 г корня сельдерея, 200 г репчатого лука, соль и специи по вкусу

Овощи вымыть и очистить. Помидоры нарезать дольками, тыкву – кубиками, коренья – небольшими кружочками, лук – полукольцами. Овощи уложить в кастрюлю, добавить немного воды и тушить на медленном огне 40 мин. Перед окончанием варки посолить и добавить специи. Разложить овощи в подготовленные банки, простерилизовать 30–35 мин, закатать крышками. Хранить в прохладном месте.

Тыква с помидорами

2 кг очищенной мякоти тыквы, 1 кг помидоров, 500 г репчатого лука, 100 г чеснока, 100 мл растительного масла, 100–120 мл соевого соуса, 15 г молотого имбиря, 5—12 г молотого острого перца

Очищенную тыкву мелко нарезать. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Лук нашинковать тонкими полукольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Добавить к луку нарезанную тыкву, обжарить все вместе. Добавить помидоры и измельченный чеснок, тушить под крышкой до мягкости овощей. Добавить соль, специи, перемешать, тушить 5 мин. Горячий салат разложить в подготовленные банки, простерилизовать (объемом 0,5 л – 20 мин, объемом 1 л – 30–35 мин) и закатать крышками.

Закуска из тыквы со спаржевой фасолью

2 кг тыквы, 1 кг спаржевой фасоли, 1 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 150 г чеснока, 60–80 г зелени укропа, 300 мл растительного масла, 150 г меда, 50 г соли, 4–5 г лимонной кислоты

Тыкву очистить, нарезать кубиками. Фасоль разрезать на кусочки длиной 2,5–3,5 см. Перец очистить от семян и плодоножки, нарезать тонкими полукольцами. Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку. Пюре из помидоров поставить на огонь, добавить соль, мед, лимонную кислоту, разведенную в 100 мл воды, растительное масло, довести до кипения. В кипящий соус опустить нарезанные овощи, измельченную зелень укропа, перемешать и варить, помешивая, 40–50 мин. Горячий салат разложить в банки, закатать крышками.

Пряная тыква с чесноком

4 кг тыквы, 250 г свежего красного острого перца, 150 г чеснока, 200 г зелени петрушки, 150 мл растительного масла

Для маринада (на 1,2 л воды): 10–12 г лимонной кислоты, 50 г

соли, 200–250 г меда

Тыкву очистить, нарезать кубиками. Очищенный перец, чеснок и петрушку измельчить. Все овощи и зелень сложить в кастрюлю. Для маринада в горячей воде растворить лимонную кислоту, соль и мед, кипятить 5 мин. Кипящим маринадом залить овощи, добавить растительное масло, варить, помешивая, 30 мин. Откинуть овощи на дуршлаг, разложить в стерилизованные банки, залить кипящим маринадом. Банки простерилизовать, закатать крышками, поставить дном вверх и укутать. Оставить до полного остывания.

Салат из тыквы с овощами

2 кг тыквы, 1 кг помидоров, 500 г моркови, 500 г болгарского перца, 300 г репчатого лука, 200 мл растительного масла, 50 г соли, 100 г меда, 6–7 г лимонной кислоты, семена кориандра, молотый черный и душистый перец по вкусу

Тыкву и морковь очистить, нарезать небольшими брусочками. Лук нарезать мелкими кубиками, болгарский перец – полосками. Помидоры пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Морковь и лук обжарить в растительном масле, добавить тыкву и перец, тушить, помешивая, 8—10 мин. Затем добавить пюре из помидоров, соль, специи и тушить, помешивая, на слабом огне 30–35 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать крышками. Хранить в прохладном месте.

Консервированная тыква

Тыква со специями

4 кг тыквы

Для маринада (на 2 л воды): 15–18 г лимонной кислоты, 5 лавровых листьев, 5–7 бутонов гвоздики, 5–6 г молотой корицы, 400 г меда, щепотка сухого имбиря

Тыкву очистить, нарезать небольшими кубиками. Для маринада в кипящую воду добавить все ингредиенты, перемешать, довести до кипения. Опустить в маринад кубики тыквы на 3–4 мин, затем вынуть, дать жидкости стечь и разложить в стерилизованные банки. Маринад проварить еще 10 мин и залить овощи. Банки простерилизовать и закатать крышками.

Тыква запеченная

Спелые неповрежденные плоды тыквы, 50–70 мл растительного масла без запаха, молотая корица, мускатный орех, молотый душистый перец по вкусу

Очищенную, нарезанную кубиками тыкву залить маслом, перемешать, выложить в форму для запекания и поставить в духовку. Запекать, перемешивая, до полного размягчения тыквы. В конце приготовления посыпать специями и снова перемешать. Горячие куски уложить в стерилизованные банки и закатать крышками. Хранить в прохладном месте.

Тыква в яблочном соке

3 кг очищенной тыквы, 1–1,2 л яблочного сока, 100–150 г меда, щепотка кардамона или имбиря

Тыкву нарезать кубиками. Яблочный сок вскипятить с медом и специями. Кипящим соком залить тыкву и оставить до полного остывания. Затем довести сок с тыквой до кипения, варить 20 мин, переложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Повидло и варенье из тыквы

Тыква с медом

1 кг очищенной мякоти тыквы, 700 мл воды, 500 г меда, 8—10 г лимонной кислоты, щепотка семян аниса, 4 г молотого душистого перца

Мякоть тыквы нарезать кубиками 3 × 3 см. В воде растворить лимонную кислоту, добавить мед и специи, перемешать, довести до кипения. Погрузить в сироп кубики тыквы. Через 3 мин снять емкость с огня и оставить на 10–14 ч. Затем тыкву откинуть на дуршлаг. Сироп варить на слабом огне, пока он не загустеет. Тыкву разложить в стерилизованные банки, залить сиропом и закатать крышками.

Повидло «Ассорти»

1,5 кг тыквы, 1 кг айвы, 1,5 кг персиков, 1,5 кг винограда столовых сортов, 200–300 г меда

Тыкву и фрукты вымыть. Каждый компонент отдельно пропарить под крышкой до мягкости и протереть через сито. Соединить пюре, добавить мед, кипятить на медленном огне, помешивая, до загустения. Разлить горячее повидло в подготовленные банки, стерилизовать 20–30 мин, закатать и остудить.

Пастила из тыквы

500 г очищенной мякоти тыквы, 150–200 г яблок, мед, имбирь, корица, мускатный орех по вкусу

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками. Мякоть тыквы нарезать кусочками. Яблоки и тыкву пропустить через мясорубку или измельчить с помощью

блендера. В яблочно-тыквенное пюре добавить остальные ингредиенты, перемешать. Противень смазать сливочным маслом, тонким слоем выложить массу и поставить в разогретую до 50–60 °С духовку. Дверцу духовки держать приоткрытой или включить конвекцию. Готовую пастилу скатать рулетом, разрезать на кусочки, посыпать сахарной пудрой и хранить в стеклянной посуде.

Пюре из тыквы

Пюре из тыквы и яблок

1 кг тыквы, 500 г яблок, 60–75 г меда, 5 г лимонной кислоты

Тыкву и яблоки вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать небольшими кусочками. Затем пропустить через мясорубку, вылить получившееся пюре в эмалированную кастрюлю, добавить мед и варить на медленном огне, регулярно помешивая, 2 ч. В конце варки добавить лимонную кислоту. Разложить горячее пюре в подготовленные стерилизованные банки и закатать крышками. Хранить в прохладном месте.

Пюре из тыквы и слив

700 г тыквы, 500 г слив, 1 бутон гвоздики, щепотка корицы

Тыкву очистить, нарезать кусочками. Сливы разрезать пополам и удалить косточки. Отварить тыкву и сливы в небольшом количестве воды до мягкости, протереть через сито или измельчить в блендере. Массу поставить на огонь, довести до кипения, добавить специи. Горячее пюре разложить в стерилизованные банки и сразу закатать крышками. Укутать, дать полностью остыть и поставить на хранение в прохладное место.

Пюре из тыквы с корицей

5–6 кг тыквы, 200 г меда, щепотка корицы, 1 ч. л. тертой лимонной или апельсиновой цедры

Тыкву вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать небольшими кусочками. Выложить в посуду, залить небольшим количеством воды, тушить до мягкости. Затем измельчить в блендере или протереть через сито. Добавить мед, пряности, довести до кипения, варить на слабом огне 5 мин, помешивая. Горячее пюре разлить в стерилизованные банки, закатать крышками, остудить и хранить в прохладном месте.

Соусы из тыквы

Тыквенный соус

500 г тыквы, 500 г яблок кислых сортов, 150 г репчатого лука, цедра 1/2 лимона, 30 мл растительного масла, щепотка молотого имбиря, 3–4 г молотого кориандра, 120 г меда, соль по вкусу

Лук нарезать, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Добавить очищенную тыкву, нарезанную кубиками, крупно нарезанные яблоки (без кожуры), имбирь, цедру лимона, специи, мед, соль и тушить на слабом огне, перемешивая, около 20 мин. Яблоки должны полностью развариться, тыква разварится не до конца. Горячий соус разложить в банки и закатать крышками. Хранить в прохладном месте. Соус из тыквы хорошо подходит и к горячим, и к холодным блюдам.

Сок из тыквы

Тыквенный сок

Сочная спелая тыква без повреждений

Сок отжать с помощью соковыжималки, кипятить 5–7 мин, при желании добавить мед, специи. Разлить сок в подготовленные банки, стерилизовать 25–30 мин. Закатать крышками, укутать и оставить до полного остывания.

Тыквенный сок с медом

1 кг тыквы, 700 мл воды, 250 г меда, 3–4 г лимонной кислоты

Ломтики тыквы уложить в емкость, добавить 200–250 мл воды и варить до мягкости. Затем протереть через сито или измельчить в блендере. Добавить оставшуюся воду, подогретый мед, лимонную кислоту, перемешать и довести до кипения. Сок сразу снять с огня, разлить в стерилизованные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 20 мин, объемом 1 л – 30–35 мин). Банки закатать крышками, укутать и оставить до полного остывания.

Морковь

Квашеная морковь

Квашеная морковь с луком

1 кг моркови, 150 г репчатого лука, 30 г меда, 30 г соли

Морковь тщательно очистить, промыть, нарезать кружочками или соломкой и перемешать с медом и солью. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, смешать с морковью, плотно уложить в стеклянную пропаренную банку, накрыть чистой полотняной тканью и оставить на 2–3 дня при комнатной температуре. Затем перенести в прохладное место.

Квашеная морковь с яблоками

4 кг моркови, 1 кг яблок, 6–7 зонтиков укропа, 5–6 листьев хрена, 3 г корицы, 5–6 листьев вишни, 4–5 горошин черного перца

Для рассола (на 1 л воды): 40 г соли

Морковь вымыть, очистить. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, разрезать на 4 части. На дно подготовленной посуды положить промытые листья хрена, вишни, укроп, корицу и черный перец горошком. Плотно уложить слоями морковь и яблоки, залить рассолом, укутать, прижать гнетом и поставить в прохладное место.

Соленая морковь

Соленая морковь с перцем

2 кг моркови, 100 г болгарского перца, 2–3 веточки сельдерея, 6 зубчиков чеснока

Для рассола: 1 л воды, 50–60 г крупной соли

Отобрать для соления среднюю по величине морковь, очистить, бланшировать 5 мин в кипящей воде. После этого уложить в стерилизованную трехлитровую банку, добавить очищенный от семян и мелко нарезанный болгарский перец, зелень сельдерея, мелко нарезанный чеснок и залить холодным рассолом. Банку выдержать сутки при комнатной температуре, потом закрыть пластмассовой крышкой и поставить в холодильник.

Соленая морковь

4–5 кг моркови столовых сортов, 5–6 горошин черного перца

Для рассола (на 1 л воды): 60 г соли

Перед засолом корнеплоды тщательно промыть в проточной

воде, срезать остатки ботвы, удалить поврежденные места. Морковь уложить рядами в подготовленную емкость, залить рассолом комнатной температуры, накрыть чистым полотном или марлей, сложенной в 2 слоя. Сверху положить гнет. Следить, чтобы рассол полностью покрывал морковь. Емкость выдержать 4–5 дней при комнатной температуре, после чего перенести в прохладное место.

Соленая морковь со специями

4 кг моркови, 150 г корня сельдерея, 6–8 г сушеных семян укропа, 6–7 горошин душистого перца, 1 бутон гвоздики

Для рассола (на 1 л воды): 50–60 г соли, 4–5 горошин черного перца

Морковь промыть, очистить, сложить в подготовленную емкость и пересыпать специями. Для рассола в кипящую воду добавить соль и перец, варить 3–4 мин, процедить, немного остудить и залить морковь. Сверху посуду накрыть полотном и установить гнет. Выдержать 5–6 дней при комнатной температуре, регулярно снимая пену. Затем перенести емкость в прохладное место, при необходимости долить рассол.

Вяленая морковь

Вяленая морковь со свеклой

700 г спелой моркови, 300 г стеблей свеклы, 70–80 г соли

Свежие корнеплоды очистить, промыть в кипяченой воде, обсушить. Нарезать кружочками толщиной 2–2,5 см, смешать с промытыми и нарезанными стеблями свеклы, посыпать небольшим количеством соли и поставить в холодильник на 16–20 ч. Выделившийся сок слить. Выложить морковь и свекольные стебли на противень, поставить в духовку, разогретую до 80 °С, вялить 30 мин. Затем температуру снизить до 50–60 °С и вялить овощи еще 6–7 часов.

Вяленая морковь

Спелая неповрежденная морковь, соль

Свежие корнеплоды очистить, промыть в кипяченой воде, обсушить. Нарезать кружочками или брусочками толщиной 2–2,5 см, посыпать небольшим количеством соли и оставить на 10–15 ч, чтобы стек сок. Выделившийся сок слить. Морковь выложить на противень и поместить в духовку. Сначала вялить 25 мин при температуре 85–90 °С, затем 50–70 мин при температуре 65–70 °С и в течение 3–4 ч при температуре 30 °С. Влажность вяленой моркови должна составлять 20–25 %.

Сушеная морковь

Сушеная бланшированная морковь

Спелая морковь сахаристых сортов

Вымытую морковь бланшировать 15–20 мин, затем остудить в холодной воде, очистить и нарезать кружочками, соломкой или кубиками. Можно натереть на крупной терке. Нарезанную морковь уложить на противень и поместить в разогретую до 60–70 °С духовку на 6–7 ч, периодически аккуратно перемешивать. Высушенную морковь остудить и разложить в банки или контейнеры с плотно закрывающимися крышками.

Сушеная морковная соломка

Спелая сочная морковь без повреждений

Морковь вымыть, опустить на 5 мин в кипяток, затем промыть, очистить и натереть на терке для корейской моркови. Тертую морковь выложить тонким слоем на чистое полотно или бумагу и подсушить в теплом месте 3–5 ч. Затем морковь выложить на противень и сушить в духовке 5–6 ч при температуре 75–85 °С.

Замороженная морковь

Замороженная бланшированная морковь

Спелая морковь столовых сортов

Для замораживания подходят некрупные корнеплоды без повреждений. Морковь вымыть, очистить и нарезать соломкой, кубиками или кружочками. Очень крупные корнеплоды можно натереть на терке, а те, диаметр которых не превышает 3 см, заморозить целиком. Нарезанную морковь бланшировать в кипящей воде 2–3 мин, целую – около 5 мин, а тертую залить кипятком и оставить на 1 мин. Затем морковь опустить на 2–3 мин в холодную воду, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Морковь обсушить, разложить в пакеты или контейнеры и поставить в морозильную камеру.

Замороженная обжаренная морковь

Спелая крупная морковь столовых сортов, специи по вкусу, зелень петрушки, рафинированное растительное масло

Морковь вымыть, очистить и нарезать кубиками или соломкой. Обжарить в растительном масле. Добавить специи и мелко нарезанную петрушку, тщательно перемешать, дать стечь лишнему маслу. Затем морковь разложить в пакеты или контейнеры и поместить в морозильную камеру.

Консервированная морковь

Морковь в рассоле

2–3 кг моркови

Для рассола (на 1 л воды): 30 г соли

Морковь промыть и очистить. Корнеплоды диаметром 3 см можно солить целиком, более крупные нужно нарезать кубиками или кружочками. Опустить подготовленную морковь в кипящую воду на 2–3 мин, затем сразу переложить в холодную воду. Вынуть из воды и разложить в стерилизованные банки «по плечики». Для рассола в воду всыпать соль, довести до кипения. Морковь залить горячим рассолом. Банки накрыть подготовленными крышками, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 25–30 мин, объемом 1 л – 40 мин) и закатать.

Маринованная морковь по-болгарски

1 кг моркови, 200 мл растительного масла, 60 г чеснока, 5 г лимонной кислоты

Для маринада (на 1 л воды): 50 г меда, 30 г соли, 2 бутона гвоздики, 2 г молотой корицы

Морковь очистить, промыть и нарезать кружочками толщиной около 1 см. Опустить на 3–4 мин в кипящую воду, вынуть, обсушить. Налить в стерилизованную банку растительное масло и разведенную в 80–90 мл воды лимонную кислоту. Затем положить морковь и очищенные зубчики чеснока. Для маринада воду вскипятить с солью, медом и специями, залить морковь, накрыть банки крышками. Стерилизовать 20–40 мин (в зависимости от объема), закатать. Затем банки тепло укутать, перевернуть дном вверх и дать остыть.

Маринованная морковь

3 кг моркови, 2–3 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 1 бутон гвоздики

Для маринада (на 1 л воды): 30 г соли, 20 г меда, 6 г лимонной кислоты

Морковь очистить, нарезать кружочками, бланшировать 3–5 мин и уложить в стерилизованные банки вместе с зубчиками чеснока и специями. В воду добавить соль, мед, лимонную кислоту, довести до кипения и залить морковь. Банки объемом 0,5 л стерилизовать 8—10 мин, объемом 1 л – 15 мин, объемом 2 л – 20 мин. Закатать крышками, тепло укутать, перевернуть дном вверх и дать остыть.

Салаты из моркови

Морковный салат с болгарским перцем

2 кг моркови, 1,5 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 60–70 г соли

Для маринада (на 1 л воды): 300 мл растительного масла, 150 г меда, 3 г лимонной кислоты

Морковь очистить и натереть на крупной терке. Перец очистить от семян и плодоножки, нарезать соломкой. Помидоры вымыть, опустить на 1–2 мин в кипяток, затем в холодную воду, очистить от кожицы, мелко нарезать. Соединить подготовленные овощи, посолить, оставить на 5–6 ч при комнатной температуре. Для маринада соединить масло, растворенную в 30 мл воды лимонную кислоту и мед, довести до кипения, кипятить 3–5 мин. Горячим маринадом залить овощи, тушить на слабом огне 25–35 мин. Салат разложить в стерилизованные банки и закатать подготовленными крышками.

Морковь пряная

500 г моркови, 200 г репчатого лука, 180 мл яблочного сока, 35 мл растительного масла, 10–15 г семян укропа, 20 г готовой горчицы, соль по вкусу

Морковь нарезать кружочками, бланшировать 2 мин. Лук нарезать тонкими кольцами, обдать кипятком, соединить с морковью. Влить смесь яблочного сока, горчицы, растительного масла и семян укропа, поставить на огонь, довести до кипения и варить 15–20 мин. Горячий салат залить в стерилизованные банки и укупорить.

Салат из моркови с кабачками

800 г моркови, 800 г кабачков, 100 г корня сельдерея, 350 мл томатного сока, 100 мл растительного масла, 50 г меда, 40 г соли, 3 г лимонной кислоты

Морковь и кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками. Корень сельдерея нарезать крупной соломкой. Овощи хорошо перемешать, добавить соль, мед, лимонную кислоту, растительное масло и томатный сок. Оставить на 1–2 ч, чтобы овощи пустили сок, затем поставить на огонь, довести до кипения и варить 15–20 мин. Разложить салат в стерилизованные банки, закатать крышками, тепло укутать и оставить до полного остывания.

Икра из моркови

1 кг моркови, 500 г репчатого лука, 5 зубчиков чеснока, 150 мл растительного масла, 50 г томатной пасты, соль и специи по вкусу

Томатную пасту развести водой до густоты сметаны, добавить мелко нарезанный лук, соль, половину растительного масла. Тушить на небольшом огне, пока лук не станет мягким. Морковь

очистить, натереть на крупной терке, добавить оставшееся растительное масло, немного воды и тушить до мягкости. Соединить обе массы, добавить соль, специи, измельченный чеснок, перемешать, тушить 5 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, герметично закрыть и хранить в прохладном месте.

Консервированная морковь по-корейски

1 кг моркови, 7–8 зубчиков чеснока, ⅓ стручка свежего острого перца

Для маринада: 500 мл воды, 120 г меда, 100 г соли, 3 г лимонной кислоты, 180 мл растительного масла

Морковь натереть на специальной терке, добавить измельченный чеснок. На дно стерилизованной банки положить кусочек перца, выложить морковь с чесноком, залить доверху кипящей водой. Через 10–15 мин воду слить. Все ингредиенты для маринада перемешать, довести до кипения. Морковь залить кипящим маринадом. Банку закрыть герметичной крышкой.

Морковь с помидорами и луком

1 кг моркови, 300–400 г помидоров, 150 г репчатого лука

Для маринада (на 0,7 л воды): 6 г лимонной кислоты, 15 г сушеного тмина, 50 г меда, 25 г соли

Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Помидоры очистить от кожицы, нарезать дольками. Лук нарезать тонкими полукольцами. Для маринада в кипящую воду добавить соль, мед, лимонную кислоту и тмин, кипятить 1 мин. Овощи плотно уложить в подготовленные банки, залить кипящим маринадом, стерилизовать 10–20 мин (в зависимости от объема банки), закатать крышками. Банки перевернуть горлышком вниз и оставить до полного остывания. Хранить в прохладном месте.

Морковь с петрушкой

1 кг моркови, 200 г зелени петрушки, 150 г корня петрушки

Для маринада: 500 мл воды, 500 мл яблочного сока, 200 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, 10 горошин черного перца

Морковь, зелень и корни петрушки тщательно промыть под проточной водой. Коренья нарезать кружочками, зелень измельчить. Затем овощную массу залить кипятком и тут же слить воду. Овощи выложить в дуршлаг, чтобы вся лишняя жидкость стекла, затем плотно уложить в стерилизованную банку. Для маринада смешать воду, яблочный сок, масло, добавить чеснок и перец, довести до кипения. Залить маринадом овощи, банки простерилизовать 10–25 мин и закатать крышками.

Морковь с брюссельской капустой

2 кг моркови, 700–800 г брюссельской капусты, 5–8 горошин черного перца, 1–2 лавровых листа

Для маринада (на 1 л воды): 20–25 г соли, 2–3 г лимонной кислоты

Морковь очистить, нарезать небольшими кубиками, отварить в кипящей воде в течение 5 мин. Затем откинуть на дуршлаг и сразу же обдать холодной водой. Капусту перебрать, кочанчики отварить в подсоленной воде в течение 5 мин, остудить под холодной водой. Подготовленные банки заполнить до половины морковью, сверху выложить капусту. Для маринада в кипящую воду добавить соль и лимонную кислоту, кипятить 1 мин. Овощи залить маринадом, стерилизовать банки 25–40 мин, укупорить и дать остыть.

Морковная икра «Зайка»

1 кг моркови, 300 г репчатого лука, 100 г корня петрушки, 2–3 зубчика чеснока, 200 мл томатного сока, 180 мл растительного масла, 5 лавровых листьев, 4–5 горошин душистого перца, соль, молотый перец и кориандр по вкусу

Лук измельчить, выложить в кастрюлю. Добавить растительное масло, томатный сок, лавровый лист и тушить лук до мягкости. В отдельной посуде припустить натертую на крупной терке морковь и корень петрушки с добавлением небольшого количества воды. Соединить овощи, перемешать, добавить специи. Овощную массу выложить в жаропрочную посуду и запекать в разогретой до 200 °С духовке 25–35 мин. Готовую икру разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Салат из моркови с фасолью

1 кг моркови, 400–500 г стручковой фасоли, 300 г репчатого лука, 180 мл растительного масла, 80—100 г меда, 70 г соли, 2–3 г лимонной кислоты

Морковь очистить, нарезать кружочками. Фасоль промыть, нарезать кусочками длиной 3–4 см. Морковь и фасоль отварить в подсоленной воде почти до готовности. Лук нарезать тонкими полукольцами. Смешать все овощи, залить маслом, медом, добавить растворенную в 30 мл воды лимонную кислоту, посолить, при желании добавить специи. Тушить, помешивая, 4–6 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Морковь «Чесночная»

1 кг моркови, 200–250 г очищенного чеснока, 180 мл растительного масла

Для маринада: 1 л воды, 80—100 г соли

Морковь нарезать кубиками, соединить с измельченным чесноком, добавить растительное масло и тщательно перемешать. Влить горячий маринад, перемешать. Массу выложить в

стерилизованные банки, накрыть банки крышками и стерилизовать 20–25 мин. Затем закатать, перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания.

Морковь со свеклой

2 кг моркови, 600–700 г свеклы, 100–120 мл растительного масла, 5–6 г лимонной кислоты, 5–7 горошин душистого перца, соль и молотый перец по вкусу

Морковь и свеклу нарезать кубиками, соединить, добавить масло, выложить в жаропрочную форму и поставить в разогретую до 150 °С духовку. Запекать, пока свекла не станет мягкой. Затем вынуть овощи, добавить специи, разведенную в 30 мл воды лимонную кислоту, перемешать и разложить в стерилизованные банки. Банки накрыть крышками, простерилизовать 35–50 мин, закатать и остудить. Хранить в прохладном месте.

Приправы из моркови

Приправа «Оранжевое лето»

1,5 кг моркови, 1 кг помидоров, 100 г чеснока, 180 мл растительного масла, 40 г меда, 25–30 г соли, 20 г молотой паприки, 6–7 г лимонной кислоты

Морковь очистить, натереть на крупной терке и обжарить в растительном масле в течение 10 мин. Помидоры очистить от кожицы, мелко нарезать, добавить к моркови. Положить соль и мед, тушить на среднем огне, перемешивая, 1,5 ч. За 10 мин до конца приготовления добавить разведенную в 30 мл воды лимонную кислоту, паприку, довести до кипения. Разложить готовую приправу в стерилизованные банки, закатать крышками, укутать и оставить до полного остывания.

Заправка для супов

1 кг моркови, 1 кг помидоров, 600 г болгарского перца, 1 кг репчатого лука, 300 г зелени укропа, 300 г зелени петрушки, 700 г соли

Овощи вымыть, обсушить. Морковь натереть на крупной терке. Лук, перец и очищенные от кожицы помидоры нарезать небольшими кубиками. Укроп и петрушку вымыть, обсушить, измельчить. Овощи сложить в глубокую посуду, посолить, добавить зелень и хорошо перемешать. Простерилизовать банки, сложить в них овощи и герметично закрыть стерилизованными крышками. Хранить в прохладном помещении.

Морковь с чесноком и помидорами

2 кг моркови, 1 кг помидоров, 3–5 зубчиков чеснока, 30 г соли, 50 г меда, 60 мл лимонного сока, 60–70 мл растительного масла,

10 горошин черного перца, 1 бутон гвоздики, 3 г молотого кориандра

Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке и пассеровать в растительном масле около 5 мин. Помидоры пропустить через мясорубку, добавить к моркови. Туда же положить измельченный чеснок, соль, мед, специи, тушить под крышкой на среднем огне 15–20 мин. В конце приготовления добавить лимонный сок, перемешать и прокипятить 1 мин. Горячую заготовку из моркови разложить в простерилизованные банки и закатать крышками. Банки перевернуть дном вверх и оставить до полного остывания.

Пюре из моркови

Пряное пюре из моркови

1 кг моркови, 80—100 г лимонов, 150 мл воды, 5 г тмина, 5 г кориандра, 3 г сухого базилика, 3 г молотой корицы

Морковь тщательно вымыть, обсушить, очистить от кожуры и натереть на крупной терке. Затем сложить в кастрюлю с широким дном, влить воду и, помешивая, томить на слабом огне 30 мин. Лимон промыть, натереть вместе с цедрой на терке, удалить косточки, добавить к моркови, тушить до загустения пюре. Переложить пюре в блендер, добавить специи и измельчить до однородности. Если пюре будет слишком густым, добавить немного кипяченой воды и тщательно перемешать. Готовое пюре вскипятить, разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Морковное пюре с соком облепихи

1 кг моркови, 300 мл облепихового сока, 250 г меда

Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке и тушить 10–15 мин, до мягкости. Затем измельчить до однородности в блендере или протереть через сито. Добавить сок облепихи и мед, довести до кипения и кипятить 15 мин. Кипящее пюре разлить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Морковно-яблочное пюре

1 кг моркови, 1 кг яблок кислых сортов, 200 г меда

Отварить очищенную морковь до мягкости в небольшом количестве воды. Протереть через сито или измельчить до однородности с помощью блендера. Яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать небольшими кусочками, пропустить через мясорубку. Соединить морковь и яблоки, добавить мед, довести на слабом огне до кипения. Горячее пюре разложить в подготовленные банки и простерилизовать (объемом 0,5 л –

12 мин, объемом 1 л – 20 мин). Затем закатать крышками, тепло укутать и остудить.

Морковный сок

Стерилизованный морковный сок

4–5 кг моркови сахаристых сочных сортов

Морковь вымыть, очистить. Если сок планируется отжимать с помощью комбайна – нарезать небольшими кусками, если с помощью пресса или вручную – натереть на мелкой терке. Отжать сок, дать отстояться 30–40 мин, процедить. Затем вылить сок в эмалированную (не металлическую!) посуду, нагреть до 80–85 °С, перелить в стерилизованные банки или бутылки, простерилизовать 20–35 мин (в зависимости от объема) и закрыть герметичной стерилизованной крышкой или пробкой.

Морковное масло

Морковное масло, приготовленное холодным способом

1–1,2 кг моркови, 1,5 л рафинированного подсолнечного масла

Морковь очистить, натереть на терке, залить рафинированным подсолнечным маслом. Дать настояться сутки в темном месте под крышкой, затем процедить через несколько слоев марли и перелить в стеклянную посуду из темного стекла. Хранить масло в темном прохладном месте.

Морковное масло

Морковь, оливковое масло

Морковь очистить, натереть на мелкой терке, выложить в кастрюлю. Залить оливковым маслом так, чтобы объем массы увеличился вдвое, и поставить на водяную баню на 2 ч. Смесь регулярно перемешивать. Затем массу остудить и процедить через 2–3 слоя марли. Слить масло в банку, дать отстояться. Готовое масло без осадка перелить в бутылку из темного стекла. Хранить в холодильнике.

Свекла, брюква, репа, редька

Квашеная свекла, брюква, репа, редька

Квашеная свекла

Свекла

Для маринада (на 1 л воды): 40 г соли

Корнеплоды вымыть, очистить, нарезать кубиками или брусочками. Уложить свеклу в емкость до квашения, чтобы она была ниже края емкости на 4–6 см. Воду вскипятить с солью, немного остудить, залить свеклу. Накрыть посуду тканью, поставить груз и держать 10 дней при комнатной температуре, регулярно снимая пену. Затем перенести емкость в прохладное место или разложить свеклу в чистые стеклянные банки и поставить в холодильник.

Квашеная свекла с тмином

5 кг свеклы, 15–20 г ржаной муки, 50–60 г тмина, 4 л воды

Свеклу вымыть, отварить до готовности, нарезать тонкими дольками или брусочками. Уложить свеклу в емкость для квашения, пересыпая тмином. Развести в теплой кипяченой воде ржаную муку и влить ее в емкость со свеклой. Накрыть сверху тканью, положить деревянный круг, установить груз и выдержать при комнатной температуре 12–14 дней, после чего перенести для хранения в прохладное место.

Квашеные стебли молодой свеклы

2,5 кг стеблей молодой свеклы, 50 г соли, 3–4 листа капусты

Ботву молодой свеклы разобрать: листья удалить, стебли тщательно промыть и мелко нарезать. На дно емкости (кастрюли эмалированной или из нержавеющей стали) положить листья капусты, на них уложить стебли свеклы, пересыпая их солью. Стебли хорошо утрамбовать, сверху установить гнет. Когда стебли дадут сок, емкость обвязать холстиной и поставить в прохладное место.

Квашеная свекла с перцем

4–5 кг свеклы

Для маринада (на 1 л воды): 35–40 г соли, 2–3 стручка острого перца, 6–8 горошин черного перца

Свеклу вымыть, отварить до готовности. Остудить, очистить, разрезать корнеплоды на 2–4 части. Для маринада в остывшую кипяченую воду положить нарезанный острый перец, перец горошком, соль. Свеклу сложить в емкость для квашения, залить рассолом, установить гнет и оставить при комнатной температуре

на 10 дней, потом перенести в прохладное место.

Квашеная свекла с капустой

5 кг свеклы, 3 кг капусты

Для рассола (на 1 л воды): 30–40 г соли, 2 лавровых листа, 20 г тмина, 5 горошин черного перца

Свеклу вымыть, отварить до готовности. Остудить, очистить, разрезать корнеплоды на 2–4 части. У капусты удалить зеленые и подпорченные листья, разрезать кочаны на 4–6 частей. Для рассола в остывшую кипяченую воду положить перец, тмин, соль, лавровый лист. Свеклу и капусту сложить в емкость для квашения, залить рассолом, установить гнет и оставить при комнатной температуре на 10–12 дней, потом перенести в прохладное место.

Квашеная брюква

Спелая брюква, 150–200 г черного хлеба

Для рассола (на 1 л воды): 30–40 г соли

Брюкву вымыть, очистить, нарезать соломкой, залить кипящей водой и дать остыть. Уложить брюкву в емкость для квашения. Для рассола вскипятить воду с солью и немного остудить. Поверх брюквы положить нарезанный черный хлеб и залить рассолом, чтобы он полностью покрывал хлеб и овощи. Поставить сверху гнет и оставить при комнатной температуре на 3–4 дня. Потом емкость перенести в прохладное помещение.

Маринованная репа с медом

1,8–2 кг репы, 200 г меда, 50 г соли, 1 л воды, 100 мл яблочного сока, 3 г лимонной кислоты, 3 бутона гвоздики, 5 г молотого мускатного ореха

Репу вымыть, срезать часть, где росла ботва, а хвостик оставить. Для маринада в кипящую воду добавить мед, соль, специи, лимонную кислоту, варить 3 мин. Влить яблочный сок, кипятить еще 2–3 мин и остудить. Репу опустить в маринад, плотно накрыть емкость и поставить в прохладное место. Через 7–8 дней репа будет готова. Уложить корнеплоды в стерилизованную банку, закрыть и хранить в холодильнике.

Маринованная репа с яблоками

2 кг репы, 500–700 кг недозрелых яблок

Для маринада (на 1 л воды): 150 г меда, 50 г соли, 100 мл яблочного сока, 3–4 г лимонной кислоты, 10 г корицы

Репу вымыть, очистить, нарезать дольками. Яблоки нарезать дольками, удалить сердцевину. В емкость для маринования уложить слоями репу и яблоки. Для маринада в воду добавить соль, мед, лимонную кислоту, довести до кипения. Добавить сок и корицу, снова вскипятить, снять с огня и немного остудить. Репу и яблоки залить теплым маринадом, накрыть чистой тканью

и поставить сверху гнет. Хранить в прохладном месте. Маринованная репа будет готова через 3–5 дней. Затем разложить ее в чистые банки, закрыть и хранить в холодильнике.

Маринованная редька с луком

1 кг черной редьки, 1 кг репчатого лука, 4–6 листьев черной смородины, 2–3 зонтика укропа с семенами, 30 г зелени эстрагона

Для маринада (на 1,2 л воды): 150 г меда, 6–7 г лимонной кислоты, 30 г соли

Редьку вымыть, очистить от кожуры, нарезать тонкими полукруглыми ломтиками. Лук очистить, нарезать полукольцами. На дно посуды для маринования уложить промытые листья смородины, зонтики укропа и эстрагон, сверху выложить слоями овощи. Для маринада в кипящую воду добавить соль, мед, лимонную кислоту, перемешать, варить 2–3 мин, немного остудить. Залить маринадом овощи, чтобы они были полностью им покрыты. Сверху установить гнет. Маринованная редька будет готова через 1 неделю. Маринованные овощи нужно разложить в стерилизованные банки, закрыть и хранить в холодильнике.

Соленая свекла, брюква, репа, редька

Соленая свекла

Свекла с мякотью однородного красного цвета

Для маринада (на 1 л воды): 40–45 г соли

Мелкую свеклу (диаметром до 6 см) можно солить целой, более крупную можно разрезать на части. Корнеплоды вымыть, очистить от ботвы, корней, кожуры. Подготовленную свеклу уложить в емкость для соления, залить теплым рассолом, поставить сверху гнет. Оставить при комнатной температуре на 13–15 дней. Появляющуюся в первые дни пену следует снимать. Готовую свеклу разложить в банки, залить процеженным рассолом и поставить в прохладное место.

Соленая свекла с луком

5 кг свеклы, 400 г репчатого лука

Для маринада (на 1 л воды): 40 г соли, лавровый лист, 4–5 горошин душистого перца

Свеклу вымыть, очистить, разрезать на 2–4 части. Лук очистить и нарезать дольками. В емкость для соления уложить свеклу с луком. Для маринада вскипятить воду с солью, добавить специи, немного остудить. Маринадом залить овощи, накрыть чистой натуральной тканью и поставить сверху гнет. Оставить в теплом помещении на 10–12 дней, затем перенести в прохладное место.

Соленая репа

5 кг репы, 100 г соли, 30 г семян тмина, 4–5 листьев капусты

Репу тщательно промыть, очистить от кожуры, нарезать кружочками и уложить слоями в небольшую емкость, пересыпая солью и тмином. Затем влить в емкость кипяченую воду, чтобы она полностью покрывала корнеплоды. Поверх репы положить слой капустных листьев и установить гнет. Емкость поставить в прохладное место. Соленая репа будет готова через 14–16 дней. Ее можно использовать для приготовления щей, овощных супов, рагу и т. д.

Соленая репа с хреном

5 кг репы, 100 г соли, 50 г тертого корня хрена, 3–4 листа капусты, 2 листа хрена

На дно емкости положить листья хрена. Репу тщательно промыть, очистить от кожуры, нарезать брусочками и уложить слоями в небольшую емкость, пересыпая солью и тертым хреном. Затем налить в емкость кипяченой воды, чтобы она полностью покрывала корнеплоды. Поверх репы положить слой капустных листьев и установить гнет. Емкость поставить в прохладное место. Соленая репа будет готова через 13–16 дней.

Вяленая свекла, брюква, репа, редька

Вяленая свекла с медом

4 кг свеклы, 500 г меда, 1 л воды

Корнеплоды очистить, промыть, обсушить, нарезать брусочками, уложить в посуду, залить 100 г меда и оставить на 14–15 ч, чтобы свекла пустила сок. Выделившийся сок слить в отдельную посуду. Снова залить свеклу 100 г меда и повторить процедуру. Затем в собранный сок добавить оставшийся мед, 1 л воды и сварить сироп. Теплым сиропом залить свеклу, томить на слабом огне, не доводя до кипения, 15 мин. Затем откинуть дуршлаг, выложить на застеленный пергаментом противень и вялить до готовности в духовке при температуре 75 °С с перерывами по 15–20 минут.

Вяленая свекла со специями

1 кг свеклы, 10 г молотого черного перца, 5 г молотого розового перца, 30 г сушеного майорана, 30 г сушеной петрушки, 30 г соли

Свеклу завернуть в фольгу и запечь в разогретой до 180 °С духовке до готовности. Очистить от кожуры, нарезать круглыми ломтиками толщиной 8—10 мм. Посолить, поперчить, посыпать майораном и петрушкой, оставить на 2 ч. Ломтики свеклы

уложить на противень в один слой и вялить 2 ч в духовке, нагретой до 100 °С. Вынуть свеклу из духовки и подсушить при комнатной температуре, чтобы она стала эластичной (1–2 дня). Такую свеклу хорошо подавать к мясу.

Вяленая репа

5 кг репы, 10 г молотого черного перца, 10 г кориандра, щепотка мускатного ореха, 40 г сушеного укропа, 20 г соли

Репу вымыть, отварить до готовности, обдать холодной водой и очистить. Нарезать ломтиками толщиной 8—10 мм. Смешать соль, специи и сушеный укроп, натереть смесью ломтики репы и оставить на 1,5–2 ч. Затем репу выложить на противень, поставить в разогретую до 80–90 °С духовку и вялить до получения желаемой степени сочности (не менее 1,5 ч).

Сушеная свекла, брюква, репа, редька

Сушеная свекла

Спелая свекла сорта «бордо» или «египетская плоская»

Корнеплоды вымыть, срезать хвостики и вымачивать в холодной воде 2 ч. Затем отварить до готовности. Готовность свеклы можно определить с помощью тонкой деревянной палочки: если она свободно входит в мякоть, значит свекла готова. Готовую свеклу остудить, очистить, нарезать тонкими брусочками толщиной 5–7 мм, выложить ровным слоем на противень и поставить в разогретую до 75–80 °С духовку. К концу сушки температуру снизить до 65 °С. Во время сушки духовку нужно регулярно открывать или включить конвекцию. Сушеную свеклу можно добавлять в борщи, супы, салаты и винегреты.

Сушеные пластины свеклы

Спелая свекла с красной мякотью насыщенного цвета

Свеклу вымыть, срезать кончики, отварить до готовности, затем сразу опустить в холодную воду на 10–15 мин. Очистить, нарезать тонкими полукруглыми ломтиками, ополоснуть в холодной воде, обсушить и выложить в один слой на противень. Духовку разогреть до 70–80 °С, поставить туда противень и сушить свеклу 5–7 ч. Сушеные корнеплоды хорошего качества должны быть темно-красного цвета с розовым или фиолетовым оттенком. Из 1 кг свежих корнеплодов получается около 150 г сушеных.

Сушеная свекла с пряностями

Свекла, молотый черный перец, молотый кориандр, молотый мускатный орех

Свеклу вымыть, срезать хвостики, отварить до готовности и

сразу опустить в холодную воду. Через 10–15 мин, когда свекла полностью остынет, очистить ее от кожуры и нарезать пластинками толщиной 3–5 мм. Ополоснуть ломтики свеклы в холодной воде, натереть с двух сторон смесью специй, выложить на противень. Сушить при температуре 80 °С около 3 ч, регулярно проветривая духовку. Затем температуру снизить до 60–70 °С и досушить свеклу до готовности.

Сушеная брюква

Спелая брюква

Корнеплоды вымыть, очистить, отварить в воде 10–15 мин, остудить и тонко нашинковать. Ломтики тонким слоем разложить на противне и подвялить на открытом воздухе, периодически переворачивая кусочки. Затем духовку разогреть до 60 °С и сушить в ней брюкву около 6 ч. Дверцу духовки нужно оставить приоткрытой или включить конвекцию.

Сушеная репа

Спелая репа

Корнеплоды вымыть, очистить, нарезать ломтиками толщиной 5 мм. Ломтики обдать кипятком, откинуть на дуршлаг и обсушить. Выложить ломтики в один слой на противень, разогреть духовку до 70 °С и сушить репу до готовности, время от времени переворачивая кусочки (около 6 ч).

Консервированная свекла, брюква, репа, редька

Маринованная свекла с медом

5 кг свеклы

Для маринада (на 2 л воды): 250–300 г меда, 30 г соли, 7–8 г лимонной кислоты, 5–6 бутонов гвоздики

Свеклу вымыть, отварить до готовности. Остудить, очистить, нарезать соломкой или ломтиками, уложить в стерилизованные банки. Для маринада в воду добавить лимонную кислоту, мед, соль, довести до кипения. Добавить гвоздику, варить еще 2–3 мин. Горячим маринадом залить свеклу. Банки накрыть крышками, стерилизовать 10–15 мин, герметично закупорить, укутать и оставить до полного остывания.

Свекла маринованная кисло-сладкая

2 кг свеклы, 50 г корня хрена

Для маринада (на 1 л воды): 50 г соли, 50 г меда, 5 г лимонной кислоты, 1 лавровый лист, 4–5 горошин черного перца

Свеклу вымыть, срезать кончики, отварить до готовности, остудить и очистить. Нарезать свеклу кубиками или соломкой, разложить в подготовленные банки. Корень хрена мелко нарезать,

добавить в каждую банку. Для маринада довести воду до кипения, добавить соль, мед, лимонную кислоту и специи, перемешать. Свеклу залить горячим маринадом. Банки простерилизовать (объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15 мин, объемом 2 л – 18–20 мин) и закатать крышками.

Маринованная свекла с чесноком

2 кг свеклы, 150 г чеснока, 3 г сушеных семян укропа

Для маринада (на 1 л воды): 50 г соли, 30 г меда, 4–5 г лимонной кислоты, 1 лавровый лист, 4–5 горошин черного перца

Свеклу вымыть, срезать кончики, отварить до готовности, остудить и очистить. Нарезать свеклу кубиками или соломкой, разложить в подготовленные банки. В каждую банку положить нарезанный чеснок и семена укропа. Для маринада довести воду до кипения, добавить соль, мед, лимонную кислоту и специи, перемешать. Свеклу залить горячим маринадом. Банки простерилизовать (объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15–18 мин) и закатать крышками.

Свекла с яблочным соком

2 кг свеклы, 1–1,5 л свежевыжатого сока из яблок кислых сортов, соль по вкусу

Свеклу вымыть, срезать кончики, отварить до готовности и очистить. Нарезать корнеплоды соломкой или дольками. Яблочный сок довести до кипения, добавить соль. Свеклу разложить в стерилизованные банки, залить кипящим соком и стерилизовать 15–20 мин. Банки закатать, перевернуть донышком вверх, укутать и оставить, пока полностью не остынут. Хранить в прохладном месте.

Маринованная свекла по-датски

500 г свеклы, 120–150 г репчатого лука, 200 мл кислого виноградного сока, 5 г тертого корня хрена, 4 г лимонной кислоты, 1 лавровый лист, щепотка зерен горчицы

Свеклу отварить до готовности, остудить. В кастрюлю или сотейник влить 250 мл воды, положить хрен, соль, перец, зерна горчицы, лимонную кислоту и лавровый лист, довести до кипения, варить 1–2 мин, затем влить сок. Дать закипеть еще раз, снять с огня и немного остудить. Свеклу и лук очистить, нарезать полукруглыми ломтиками, уложить в банку, залить горячим маринадом. Банки плотно закрыть, хранить в холодильнике. Маринованная таким образом свекла – отличное дополнение к мясным блюдам.

Маринованная свекла с хреном и медом

500 г свеклы, 80 г репчатого лука, 7—10 г тертого хрена

Для маринада (на 350 мл воды): 100 мл кислого яблочного сока, 100 г меда, 2 горошины душистого перца, 5 горошин черного

перца, 10 г соли, 3–4 г лимонной кислоты

Свеклу вымыть, завернуть в фольгу и запечь в духовке до готовности. Готовую свеклу остудить, очистить, нарезать пластинками или брусочками. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами. На дно банки положить хрен, сверху слоями выложить свеклу и лук. Для маринада в воду добавить мед, соль, лимонную кислоту, специи, довести до кипения. Влить яблочный сок, вскипятить, немного остудить. Свеклу залить теплым маринадом. Банки закупорить крышками, хранить в холодильнике.

Маринованная репа с перцем

1 кг репы, 200 г моркови, 1–2 стручка острого свежего перца, 100 г чеснока

Для маринада (на 1 л воды): 4 г лимонной кислоты, 50 г соли, 2 лавровых листа, 100 мл яблочного сока, 100 мл свекольного сока

Репу и морковь вымыть, очистить, нарезать тонкими полукруглыми ломтиками. В стерилизованную банку сначала уложить морковь, затем репу, добавить очищенный и измельченный чеснок, нарезанный полукольцами острый перец. Для маринада в воду положить соль, лимонную кислоту и лавровый лист, довести до кипения. Добавить сок, снова вскипятить, снять с огня и немного остудить. Овощи залить теплым маринадом. Банки накрыть крышками, простерилизовать 20–30 мин и закатать.

Маринованная репа со свеклой

750 г мелкой репы, 200 г свеклы, 3 зубчика чеснока

Для маринада: 750 мл воды, 6–7 г лимонной кислоты, 20 г соли

Срезать у репы кончики. Со стороны верхушки, где была ботва, сделать глубокие надрезы на расстоянии 5–7 мм, чтобы репа «раскрывалась» лепестками. Залить обработанную репу водой и оставить на 12 ч. Свеклу промыть, очистить, нарезать брусочками или кубиками, уложить на дно подготовленной банки. Сверху выложить репу, посыпать мелко нарезанным чесноком. Для маринада довести воду до кипения, добавить лимонную кислоту, соль, кипятить 3–5 мин. Овощи залить горячим маринадом, банки накрыть крышками, простерилизовать 25–35 мин и закатать.

Маринованная брюква

1 кг брюквы, 100 г меда, 20 г соли, 2 лавровых листа, 8 горошин черного перца, 20 г мускатного ореха, 1 л воды, 6–8 г лимонной кислоты

Брюкву очистить, нарезать дольками, залить кипятком и оставить на 10 мин. Затем воду слить, залить брюкву свежей

водой, добавить мед, соль, лимонную кислоту, варить 15 мин. Добавить лавровый лист, мускатный орех и перец. В этом маринаде варить брюкву до мягкости. Затем разложить в подготовленные банки, залить маринадом и закатать крышками.

Салаты из свеклы, брюквы, репы, редьки

Острая свекольная икра

3 кг свеклы, 2,5–3 кг помидоров, 400–500 г болгарского перца, 3 стручка острого перца, 200 г чеснока, 40–50 г соли, 200 мл растительного масла

Свеклу натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, обдать кипятком, остудить в холодной воде, очистить от кожицы и пропустить через мясорубку. Болгарский перец очистить от плодоножки и семян, нарезать небольшими кубиками. Острый перец очистить и мелко нарезать. Чеснок очистить и измельчить. Смешать все ингредиенты, кроме чеснока, и поставить на слабый огонь. Варить 1 ч. За 10 мин до окончания варки добавить чеснок. Разложить свекольную икру в подготовленные банки, простерилизовать 20–25 мин, закатать крышками, укутать и дать полностью остыть. Поставить на хранение в прохладное место.

Свекла с луком

1 кг свеклы, 250 г репчатого лука, 2–3 лавровых листа, 2–4 горошины черного перца

Для рассола (на 1 л воды): 60 г соли

Свеклу отварить до готовности, очистить, нарезать кубиками или пластинками толщиной 8—10 мм. Лук очистить, нарезать кольцами толщиной 4–6 мм. Свеклу уложить в подготовленные банки, пересыпая луком и пряностями. Для рассола в воду добавить соль и довести до кипения. Горячим рассолом залить банки и простерилизовать (объемом 0,5 л – 40 мин, 1 л – 50 мин). Банки закатать крышками, дать остыть и поставить в прохладное место.

Свекла с яблоками

2 кг свеклы, 1 кг яблок, 300 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 5 г семян укропа, 4–5 горошин душистого перца, соль

Очищенные от кожуры и сердцевины яблоки нарезать дольками. Свеклу очистить и нарезать тонкими ломтями или дольками. Лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Смешать яблоки, свеклу и лук, добавить соль и специи, уложить в подготовленные банки. Банки накрыть крышками и простерилизовать (объемом

0,5 л – 20 мин, объемом 1 л – 30 мин). Затем банки герметически укупорить и дать остыть.

Свекла в яблочном соке

3 кг свеклы, 200 г репчатого лука, 700 мл яблочного сока, 2–3 г лимонной кислоты, 5 горошин черного перца, 2–3 бутона гвоздики, соль и мед по вкусу

Свеклу вымыть, отварить до готовности, очистить и нарезать соломкой или пластинками. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами. Уложить нарезанную свеклу в подготовленные банки, пересыпая луком и специями. Для маринада соединить яблочный сок, 200–300 мл воды и лимонную кислоту, довести до кипения. Свеклу залить горячим маринадом. Банки накрыть крышками, простерилизовать 20–30 мин, закатать, дать полностью остыть и поставить в прохладное место.

Свекла с лимоном

3 кг свеклы, 200 г лимонов, 200 г репчатого лука, 2–3 г лимонной кислоты, 50 г соли, 2–3 горошины душистого перца

Свеклу вымыть, отварить до готовности, очистить, нарезать дольками. Лук нарезать тонкими полукольцами. Лимоны вымыть и вместе с кожурой нарезать полукруглыми ломтиками. Уложить свеклу, лук и лимоны слоями в подготовленные банки. Для маринада довести до кипения 1,5–2 л воды, добавить соль, специи, лимонную кислоту. Свеклу залить горячим маринадом. Банки накрыть крышками, простерилизовать 20–25 мин, герметично закупорить.

Свекла с овощами

1,5–2 кг свеклы, 1,5 кг помидоров, 1,5 кг кабачков, 200 г лука, 50 г зелени сельдерея, 2–3 зубчика чеснока, 30–50 г зелени укропа

Для маринада (на 1 л воды): 2 лавровых листа, 5 горошин душистого перца, 30 г соли, 30 г меда, 3–5 г лимонной кислоты, 1/2 острого перца

Лук и свеклу очистить, нарезать тонкими кружочками. Помидоры вымыть, проколоть возле плодоножки. Молодые кабачки вымыть, очистить от кожуры, нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см. На дно банки уложить укроп, сельдерей и очищенный чеснок. Затем выложить помидоры, кабачки, лук и свеклу. Банки доверху залить кипятком и дать постоять 15 мин. Затем воду слить, добавить соль, мед, лимонную кислоту, специи, довести до кипения. Приготовленным маринадом залить овощи. Банки закатать.

Салат из брюквы и орехов

1 кг брюквы, 50 г очищенных грецких орехов, 100 г меда

Брюкву вымыть, очистить, натереть на крупной терке, выложить в кастрюлю и тушить на слабом огне 15 мин. Затем

добавить мед, измельченные ядра орехов и тушить еще 15–20 мин. Горячий салат разложить в подготовленные банки, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 30 мин, объемом 1 л – 50 мин). Банки закатать крышками, перевернуть донышком вверх, укутать и дать остыть.

Свекольно-овощная икра

1 кг свеклы, 500 г помидоров, 500 г моркови, 5 зубчиков чеснока, 50 мл растительного масла, 70 мл лимонного сока, соль и специи по вкусу

Все овощи вымыть и очистить. Свеклу и морковь натереть на крупной терке. Помидоры обдать кипятком, опустить в холодную воду, очистить от кожицы и пропустить через мясорубку. В кастрюле разогреть растительное масло, выложить в нее свеклу и морковь, тушить под крышкой 10 мин. Добавить томатную массу, мелко нарезанный чеснок, тушить еще 20 мин, перемешивая. Затем добавить специи и соль, томить на медленном огне еще 10 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать, тепло укутать и остудить. Хранить в прохладном помещении.

Свекольная икра с лимонной цедрой

500 г свеклы, 40 г меда, 30 г сливочного масла или маргарина, 2 ч. л. лимонной цедры, 50 мл лимонного сока, 6–9 г соли

Свеклу вымыть, отварить до готовности, остудить, очистить, натереть на мелкой терке. Уложить свеклу в кастрюлю, добавить масло, соль, мед, сок и цедру лимона, перемешать и тушить на медленном огне 5—10 мин, постоянно перемешивая. Горячую икру разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Огурцы и помидоры со свеклой

1 кг свеклы, 1–1,5 кг помидоров, 1 кг огурцов, 150 г болгарского перца, 200 г репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 50 г зелени петрушки, 2 лавровых листа, 3–4 горошины черного перца, 50–60 г соли, 2–3 г лимонной кислоты

Лук и свеклу очистить, нарезать тонкими полукруглыми ломтиками. Огурцы вымыть, срезать хвостики. Небольшие помидоры вымыть, проколоть зубочисткой возле плодоножки. Перец очистить и нарезать полосками. Зелень тщательно промыть. В подготовленную банку положить половину зелени, выложить слоями овощи, накрыть оставшейся зеленью. Залить банки доверху кипящей водой, оставить на 20 мин. Затем воду слить, добавить в нее соль, лимонную кислоту, специи, довести до кипения. Приготовленным горячим маринадом залить овощи. Банки закатать крышками, перевернуть донышком вверх, тепло укутать и оставить до полного остывания.

Салат со свеклой, перцем и яблоками

1,5 кг свеклы, 500 г яблок, 500 г болгарского перца, 500 г помидоров, 500 г репчатого лука, 500 г моркови, 200 мл растительного масла, 60–70 г соли, 100 г меда, 5 горошин черного перца, 80–90 мл лимонного сока

Свеклу вымыть, очистить от кожуры. У перца удалить семена и плодоножку, нарезать кубиками. Лук очистить, нарезать небольшими кубиками. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины. Яблоки, свеклу и морковь натереть на крупной терке. Все овощи уложить в кастрюлю, добавить растительное масло, соль. Массу нагревать до начала кипения, затем уменьшить огонь и варить, помешивая, 20–25 мин. Добавить лимонный сок, перемешать, тушить еще 5–7 мин. Горячий салат выложить в подготовленные банки и закатать крышками. Банки укутать, дать полностью остыть, а затем перенести в прохладное место.

Свекольно-перечная закуска

2 кг свеклы, 2 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 1,5–1,8 кг репчатого лука, 4–5 зубчиков чеснока, 30 г зелени укропа, 30 г зелени петрушки, 2–3 веточки розмарина, 5–6 горошин душистого перца, соль и мед по вкусу

Овощи очистить, тщательно вымыть, обсушить. Свеклу нарезать тонкой соломкой или натереть на терке для корейской моркови. Лук измельчить. Помидоры пропустить через мясорубку. Перец нарезать маленькими кубиками. Чеснок пропустить через пресс. В глубокую посуду налить растительное масло, добавить свеклу, помидоры, тушить на слабом огне 15 мин. Положить перец и лук, тушить еще 10 мин. В последнюю очередь добавить чеснок, мелко нарезанную зелень, мед, соль, тушить еще 10 мин. Горячий салат разложить в подготовленные банки, накрыть крышками, простерилизовать 15–25 мин (в зависимости от объема) и закатать. Салат можно использовать в качестве приправы к макаронам, заправки для борща или как самостоятельную закуску.

Салат из репы с морковью

450 г репы, 150 г моркови, 70—100 г болгарского перца, 60–80 г репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 30 г зелени укропа, лавровый лист, 3–4 горошины душистого перца, 4–5 г лимонной кислоты, соль по вкусу

Репу и морковь очистить, отварить до полуготовности и нарезать кубиками. Перец очистить от семян и плодоножки, обдать кипятком, нарезать небольшими кубиками. Лук, чеснок и зелень измельчить. Овощи и зелень перемешать. На дно стерилизованной банки уложить лавровый лист, перец горошком, добавить соль и разведенную в небольшом количестве воды

лимонную кислоту. Плотно уложить овощную смесь и залить кипящей водой. Накрыть банку крышкой, простерилизовать 10–15 мин, закатать и дать остыть. Хранить в прохладном месте.

Салат из редьки с болгарским перцем

1 кг редьки, 200 г моркови, 200 г красного болгарского перца, 2–3 зубчика чеснока, 50 г зелени петрушки и сельдерея

Для маринада (на 1 л воды): 50–60 г соли, 40 г меда, 5 г лимонной кислоты, 100 мл яблочного сока, специи по вкусу

Редьку и морковь тщательно вымыть, очистить. Редьку натереть на крупной терке, морковь нарезать тонкими кружочками. У перца удалить плодоножку и семена, нарезать полосками. Зелень вымыть и крупно нарезать. Зубчики чеснока разрезать на 2–4 части. В подготовленные банки положить зелень, сверху плотно уложить тертую редьку, перекладывая кружочками моркови. Полоски перца разместить вертикально вдоль стенок банки. Для маринада в воду добавить соль, мед, лимонную кислоту и довести до кипения. Затем добавить сок и специи. Горячим маринадом залить овощи. Банки простерилизовать 20–25 мин и закатать крышками.

Салат из брюквы с морковью и сельдереем

1 кг брюквы, 300 г моркови, 300 г корня сельдерея, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени укропа

Для маринада (на 1 л воды): 30 г соли, 50 г меда, 4–5 г лимонной кислоты, 1 лавровый лист, 4–5 горошин черного перца

Брюкву, морковь и сельдерей очистить, нарезать кубиками или кусочками, залить кипятком и оставить на 20 мин. Затем воду слить. Зелень вымыть, уложить на дно подготовленных банок, сверху положить смесь корнеплодов. Для маринада довести до кипения воду с солью, медом и лимонной кислотой, затем добавить специи. Маринадом залить овощи, банки накрыть крышками, простерилизовать 20 мин и закатать.

Капуста

Квашеная капуста

Квашеная капуста с морковью

4 кг капусты, 500 г моркови, 150–200 г кислых яблок

Для маринада (на 1 л воды): 50 г соли, 20 г меда

Капусту нашинковать, добавить натертую на крупной терке морковь. Яблоки нарезать дольками, удалить сердцевину и выложить несколько кусочков на дно каждой банки. Капусту с морковью уложить в банки, не уплотняя. Залить маринадом. Банки неплотно закрыть и оставить в теплом месте на 2–3 дня. Капусту вынуть из банок, отжать маринад, уложить в чистые банки, залить рассолом и поставить в прохладное место.

Квашеная капуста с клюквой

5 кг капусты, 200 г моркови, 400 г клюквы, 80—100 г соли, 7—10 горошин черного перца, 4–5 бутонов гвоздики

Капусту мелко нашинковать. Морковь натереть на крупной терке или на терке для корейской капусты. Смешать морковь и капусту, пересыпать солью, размять так, чтобы появился сок. Овощи слоями уложить в подготовленную посуду, перекладывая промытыми ягодами клюквы, перцем и бутонами гвоздики. Накрыть емкость чистой тканью, установить гнет. Оставить при комнатной температуре. Регулярно удалять пену. Когда капуста будет готова, выделившийся сок слить, капусту разложить в чистые банки, закрыть и поставить в прохладное место.

Квашеная капуста с брусникой

5 кг капусты, 200 г моркови, 400–500 г брусники, 80—100 г соли

Капусту нашинковать. Морковь натереть на крупной терке или нарезать тонкой соломкой. Смешать овощи, пересыпать солью, размять так, чтобы появился сок. Слоями уложить капусту в подготовленную посуду, утрамбовывая каждый слой и пересыпая ягодами брусники. Последний слой должен быть из капусты. Накрыть емкость листом капусты, накрыть чистой тканью и установить гнет. Оставить при комнатной температуре. Регулярно удалять пену и ворошить капусту чистой вилкой. Когда капуста будет готова, выделившийся сок слить, капусту разложить в чистые банки, закрыть и поставить в прохладное место.

Квашеная капуста с клюквой и медом

5 кг капусты, 400 г моркови, 100 г клюквы, 100–130 г соли,

30 г меда

Капусту тонко нашинковать. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Соединить капусту с морковью. Посолить, добавить мед, перетереть руками до появления сока. Добавить клюкву, перемешать. Переложить капусту в емкость для квашения, накрыть деревянным кругом, сверху положить груз. Оставить капусту на 4–6 дней при комнатной температуре. Ее следует ежедневно перемешивать, чтобы выходил газ. Затем готовую капусту разложить в чистые банки, накрыть плотной крышкой и хранить в холодильнике.

Квашеная капуста с изюмом

5 кг капусты, 200 г моркови, 300 г изюма, 80 г соли, 6–8 горошин черного перца, 5–7 горошин душистого перца

Капусту мелко нашинковать. Морковь натереть на крупной терке или нарезать тонкой соломкой. Смешать морковь и капусту, пересыпать солью, размять руками до появления сока. Капусту с морковью уложить слоями в подготовленную посуду, перекладывая промытым изюмом и горошинами перца. Накрыть емкость промытыми листами капусты, сверху положить чистую ткань и установить гнет. Оставить при комнатной температуре. Регулярно удалять пену с рассола. Когда процесс брожения закончится и капуста будет готова, рассол слить, капусту разложить в чистые банки, закрыть и поставить в прохладное место.

Квашеная капуста с яблоками

5 кг капусты, 300 г красного болгарского перца, 400–500 г яблок кислых сортов, 80—100 г соли, 6–8 горошин черного перца, 5–7 бутонов гвоздики

Капусту мелко нашинковать. Перец очистить от семян и плодоножки, нарезать тонкими полукольцами. Смешать перец и капусту, пересыпать солью, размять руками до появления сока. Яблоки вымыть, разрезать на 4–6 частей, удалить сердцевину. Слоями уложить в подготовленную посуду капусту с морковью, перекладывая каждый слой дольками яблок, горошинами перца и бутонами гвоздики. Накрыть емкость промытыми листами капусты, сверху положить чистую ткань и установить гнет. Оставить при комнатной температуре. Регулярно удалять пену с рассола и ворошить капусту, чтобы выходил газ. Когда капуста с яблоками заквасится, разложить ее в чистые банки, закрыть и поставить в прохладное место.

Квашеная капуста с тыквой и клюквой

5 кг капусты, 600 г очищенной мякоти тыквы, 200 г клюквы, 100 г соли, 6–8 горошин черного перца, 5–7 бутонов гвоздики

Капусту мелко нашинковать, пересыпать солью и размять

руками так, чтобы выделился сок. Тыкву нарезать небольшими брусочками или кубиками. Капусту уложить слоями в подготовленную посуду, перекладывая кусочками тыквы, клюквой, горошинами перца и бутонами гвоздики. Накрыть емкость промытыми листами капусты, сверху положить чистую ткань и установить гнет. Оставить до конца брожения в теплом помещении. Регулярно удалять пену с рассола. Когда капуста будет готова, переложить ее в чистые сухие банки, плотно закупорить и поставить в холодильник.

Квашеная капуста с тыквой и курагой

4 кг капусты, 400 г очищенной мякоти тыквы, 300 г кураги, 80—100 г соли, 6–8 горошин черного перца, 5–7 горошин душистого перца, щепотка корицы

Капусту нашинковать, посолить, размять руками, пока не появится сок. Тыкву нарезать небольшими брусочками. Курагу промыть, разрезать на 2–4 части. Капусту уложить в емкость для квашения, плотно утрамбовывая каждый слой и перекладывая смесью тыквы и кураги. Емкость накрыть капустным листом, сверху положить чистую ткань и установить гнет. Держать емкость в теплом помещении, регулярно снимая пену с рассола. Когда капуста заквасится, слить рассол, капусту переложить в чистые банки, плотно закрыть пластиковой крышкой и поставить в холодильник.

Квашеная капуста с медом

3–3,5 кг капусты, 300 г моркови, 1 л воды, 60 г соли, 30 г меда

Капусту нашинковать. Морковь очистить, натереть на крупной терке или терке для корейской моркови. Капусту и морковь перемешать, уложить в емкость для квашения. Для рассола в кипящую воду добавить соль и мед, довести до кипения, остудить и залить капусту. Оставить в теплом месте на 3–4 дня, каждый день обязательно перемешивать. Когда на рассоле появится пена, рассол слить, капусту переложить в чистые банки и поставить в холодильник.

Квашеная капуста с черносливом

5 кг капусты, 500 г чернослива без косточек, 200 г меда, 250 мл сока свеклы, 1 л воды, 5 бутонов гвоздики, 75 г соли

Капусту очистить от поврежденных листьев, крупно нарезать, залить крутым кипятком, выдержать, пока вода не остынет, потом воду слить. Чернослив отварить в воде с медом, гвоздикой и солью. Получившимся отваром залить капусту, затем добавить свекольный сок. Накрыть капусту чистой натуральной тканью и положить сверху гнет. Выдержать при комнатной температуре 2–4 дня. Затем маринад слить, капусту перемешать с черносливом и поставить в холодильник.

Капуста, квашенная кочанами

6 кг капусты

Для рассола (на 1 л воды): 20–25 г соли

Свежие спелые кочаны капусты очистить от зеленых и поврежденных листьев, вымыть в холодной проточной воде. Кочаны должны быть диаметром не более 30 см. Сделать на кочерыжках по два надреза. Если кочаны крупные – разрезать их на 2–4 части. На дно емкости для квашения уложить промытые капустные листья, на них – подготовленные кочаны. Сверху засыпать кочаны целыми листьями или нашинкованной капустой, залить процеженным рассолом, чтобы он покрывал кочаны на 2–3 см. Емкость укутать и установить гнет. Хранить в прохладном месте.

Капуста с медом, яблоками и черносливом

5 кг капусты, 500 г моркови, 500 г яблок, 500 г кураги, 500 г чернослива, 10–15 г кориандра, 2–3 лавровых листа

Для рассола (на 1 л воды): 100 мл яблочного сока, 5 г лимонной кислоты, 15–20 г соли, 100 г меда

Капусту нарубить одинаковыми крупными кусками. Морковь очистить, нарезать кружочками. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками. Курагу и чернослив промыть, залить кипятком на 20 мин, затем воду слить, сухофрукты отжать. Подготовленные овощи и фрукты уложить слоями в емкость для квашения, добавить кориандр и лавровый лист, залить кипящим рассолом. Накрыть емкость чистым полотном и установить гнет. Следить, чтобы капуста была полностью покрыта рассолом. Готовую квашеную капусту с яблоками и сухофруктами хранить в прохладном месте.

Квашеная капуста в капусте

5–6 кг капусты, 200 г моркови, 4–5 лавровых листьев, 100 г соли

Капусту очистить от верхних листьев. Половину капусты мелко нашинковать, остальную оставить целыми кочанами или разрезать на 2–4 части. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке или терке для корейской моркови. Перемешать нашинкованную капусту с морковью, посолить и размять руками, чтобы появился сок. Добавить лавровый лист, перемешать. В подготовленную посуду на дно положить слой нашинкованной капусты, затем слой целой или разрезанной на части капусты и снова нашинкованную. Чередовать слои, пока емкость не наполнится. Сверху должна быть нашинкованная капуста. Положить на капусту чистую ткань, придавить гнетом. Оставить при комнатной температуре на 4–5 дней. Каждый день прокалывать капусту вилкой, чтобы выходил газ. Готовую капусту

хранить в прохладном месте.

Моченая капуста с яблоками

4 кг капусты, 3 кг яблок, 250–300 г моркови, 60 г меда, 50 г соли

Капусту вымыть, нашинковать. Морковь очистить, натереть на крупной терке, соединить с капустой, добавить мед, соль, размять руками, чтобы капуста дала сок. Яблоки тщательно вымыть и уложить в емкость для квашения, заполняя все пустоты между ними капустой. Сверху выложить оставшуюся капусту, утрамбовать, чтобы выделился сок. Если сока мало, можно приготовить заливку (на 1 л воды – 25 г соли, 20 г меда). Накрыть емкость целыми промытыми листьями капусты и установить гнет. Выдержать при комнатной температуре 12–15 дней, затем перенести в прохладное помещение.

Капуста с луком и морковью

10 кг капусты, 300 г моркови, 200 г репчатого лука, 20–30 г семян укропа, 20 г семян тмина, 230–250 г соли

Капусту очистить от зеленых и поврежденных листьев, нашинковать. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук нарезать тонкими полукольцами. Капусту, морковь и лук перемешать, добавить специи, посолить и размять руками, пока не выступит сок. Уложить овощи в емкость для квашения, поставить сверху гнет. Оставить емкость на 4–5 дней в теплом помещении, затем перенести в прохладное место. Регулярно снимать пену. Готовую капусту можно уложить в стеклянные банки, плотно закрыть и поставить в холодильник.

Капуста с луком, перцем и изюмом

8 кг капусты, 300–350 г красного и оранжевого болгарского перца, 200 г изюма, 200–250 г соли

Капусту очистить от зеленых и поврежденных листьев, нашинковать. Перец вымыть, очистить от семян и плодоножки, нарезать соломкой или тонкими полукольцами. Изюм перебрать и промыть. Капусту, изюм и перец перемешать, добавить соль, размять руками, чтобы выступил сок. Уложить овощи в емкость для квашения, поставить сверху гнет. Оставить емкость на 4–5 дней в теплом помещении, затем перенести в прохладное место.

Квашеная краснокочанная капуста

6 кг краснокочанной капусты, 400 г болгарского перца, 10–15 виноградных листьев, 170–200 г соли

Капусту мелко нарезать, посолить и размять руками, пока не выступит сок. Емкость для квашения выложить промытыми виноградными листьями. Уложить капусту, перекладывая ломтиками перца. Капусту уплотнить. Краснокочанная капуста обычно менее сочная, чем белокочанная. Если сока мало,

добавить заливку (на 1 л воды – 20 г соли). Емкость с капустой накрыть виноградными листьями, сверху установить гнет. Нужно следить, чтобы капуста была покрыта рассолом полностью. Емкость оставить в теплом помещении на 2–3 дня, затем перенести в прохладное место. Готовую капусту можно разложить в стеклянные банки удобного объема и хранить в холодильнике.

Капуста со свекольным соком

6 кг капусты, 500 г моркови, 300 г репчатого лука, 100 г изюма, 200 мл свекольного сока, 15 г семян тмина, 200–230 г соли

Капусту очистить от поврежденных листьев, нашинковать. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами. Изюм перебрать и промыть. Капусту, морковь и лук перемешать, добавить специи, посолить и мять руками, пока не выступит сок. Добавить изюм. Уложить овощи в емкость для квашения, залить свекольным соком, перемешать и утрамбовать. Сверху установить гнет. Оставить емкость на 3–5 дней в тепле, затем перенести в прохладное помещение.

Капуста с яблоками и хреном

6 кг капусты, 400 г яблок, 100–120 г корня хрена, 15 г семян укропа, 200 г соли

Капусту очистить от поврежденных листьев, нашинковать. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками. Корень хрена нарезать кусочками длиной 1,5–2 см. Капусту посолить, помять руками, чтобы появился сок, добавить кусочки хрена и яблоки. Все уложить в подготовленную посуду, утрамбовать. Сверху установить гнет. Оставить емкость на 3–5 дней в тепле, затем перенести в прохладное место.

Краснокочанная капуста с яблоками и клюквой

6 кг краснокочанной капусты, 400 г яблок, 150 г клюквы, 10–15 виноградных листьев, 20–30 г меда, 180–200 г соли

У кочанов удалить верхние листья, вырезать кочерыжку. Капусту мелко нарезать, посолить, добавить мед, размять руками, пока не выступит сок. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать небольшими дольками. Клюкву перебрать. Емкость для квашения выложить промытыми виноградными листьями. Уложить капусту, перекладывая дольками яблок и клюквой. Капусту уплотнить, если сока недостаточно, добавить заливку (20 г соли на 1 л воды). Емкость с капустой накрыть виноградными листьями, установить гнет. Оставить капусту для квашения на 3–4 дня в теплом помещении, а затем перенести в холодное место еще на 6–8 дней.

Маринованная капуста со свеклой

5 кг капусты, 500–600 г свеклы, 12–15 зубчиков чеснока,

лавровый лист и кориандр по вкусу

Для маринада (на 1 л воды): 60 г соли, 50 г меда, 80—100 мл растительного масла, тмин, щепотка молотого красного перца

Для маринада вскипятить воду со специями, солью и медом, остудить, добавить растительное масло. Кочаны капусты разрезать на 4–6 частей, удалить кочерыжку. Свеклу очистить, нарезать тонкими пластинками, разложить пластинки свеклы между листьями капусты. Капусту уложить в подготовленную для квашения посуду, перекладывая чесноком, лавровым листом и посыпая кориандром. Залить охлажденным маринадом, установить гнет. Оставить капусту в теплом помещении на 3 дня, затем перенести в прохладное место.

Маринованная капуста с чесноком

10 кг капусты, 250–300 г чеснока, 1–2 стручка острого перца, 700 г соли

Капусту разрезать на 4–6 частей, залить теплым крепким рассолом, оставить на 3–4 дня при комнатной температуре. Перец очистить от семян и вместе с зубчиками чеснока пропустить через мясорубку. Капусту вынуть из рассола, дать стечь воде и с помощью кисточки промазать листы чесночно-перечной смесью. Уложить капусту в емкость для квашения, залить рассолом, положить сверху гнет. Капуста должна быть полностью покрыта рассолом. Когда на поверхности рассола появится обильная пена – капуста готова. Ее можно разложить в небольшие банки и хранить в холодильнике.

Капуста с виноградом

4 кг капусты, 700 г моркови, 1 кг недозрелого винограда, 70–80 г зелени базилика

Для маринада (на 1 л воды): 80 г меда, 20–25 г соли

Капусту тонко нашинковать. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Капусту соединить с морковью, размять руками до появления сока. Зелень базилика промыть и тщательно обсушить. Виноград отделить от веточек, перебрать. Виноград не мыть! В емкость для маринования выложить слоями капусту с морковью, перекладывая виноградом и базиликом. Верхним должен быть слой капусты. Приготовить маринад, слегка остудить и залить капусту. Емкость плотно закрыть и оставить на 2–3 дня в теплом помещении.

Кимчхи из пекинской капусты

2–3 кг пекинской капусты, 300 г недозрелых груш с плотной мякотью, 3 зубчика чеснока, 30–50 г зеленого лука, 50–40 г корня имбиря, 100–120 г соли, 3–4 г молотого красного перца

Пекинскую капусту нашинковать. Груши вымыть, очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками.

Капусту и груши сложить в небольшую емкость, посыпать солью, перемешать, залить 200 мл воды, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 10–12 ч. Образовавшийся рассол слить в чашку. В емкость с капустой и грушами добавить измельченный чеснок, зеленый лук, нарезанный ломтиками имбирь, молотый перец, перемешать все и снова залить овощи рассолом. Накрыть емкость крышкой или завязать пищевой пленкой и поставить на 2–3 дня в теплое место.

Капуста с листьями салата

2–3 кг пекинской капусты, 400–500 г кочанного салата, 60–80 г чеснока, 200 г молотого красного перца, 50–60 г соли, 15 г меда

Листья салата вместе с чесноком измельчить в блендере. Добавить соль, мед, молотый перец, влить небольшое количество теплой воды, тщательно перемешать. Кочаны капусты разрезать на 4–6 частей, тщательно промазать каждый лист чесночной смесью, сложить капусту в плотные полиэтиленовые пакеты, завязать и положить на неделю в холодильник. Следить, чтобы пакеты были плотно завязаны. Выделившийся сок должен полностью покрывать капусту. Через 6–8 дней капусту переложить в кастрюлю и оставить еще на 2–3 дня. Хранить в холодильнике.

Квашеная пареная капуста

10 кг капусты, 300 г моркови, 20 г семян укропа, 20 г зерен тмина, лавровый лист и кориандр по вкусу, 200–250 г соли

Капусту мелко нашинковать, уложить в кастрюлю или эмалированный таз и залить кипятком так, чтобы капуста была полностью покрыта водой. Через 3–5 мин воду слить. К капусте добавить натертую на крупной терке морковь, специи, соль, перемешать. Выложить капусту в подготовленную емкость для маринования, уплотнить, укутать и поставить небольшой гнет. Следить, чтобы капуста все время была покрыта маринадом. Пареная капуста заквашивается быстро. В ней нет горечи, но ее нельзя долго хранить.

Квашеная капуста по-грузински

10 кг капусты, 500–600 г свеклы, 300–500 г свежего острого перца, 600–800 г зелени сельдерея, 10–15 лавровых листьев, 100–120 г зелени петрушки

Для рассола (на 1 л воды): 40–55 г соли

У капусты удалить поврежденные листья, разрезать кочаны на 6—10 частей. Свеклу очистить, нарезать тонкими ломтиками. Зелень вымыть и крупно нарезать. У перца удалить семена, нарезать кольцами. Капусту уложить в подготовленную посуду для маринования, перекладывая ломтиками свеклы, нарезанной

зеленью и перцем. Залить горячим рассолом, поставить небольшой гнет и выдержать в теплом помещении 2–4 дня. Затем перенести в прохладное место. Готовую капусту можно разложить в банки и хранить в холодильнике.

Капуста со свеклой и хреном

10 кг капусты, 1 кг свеклы, 300 г корня хрена, 100 г семян укропа, 170 г соли

Капусту мелко нашинковать. Свеклу и хрен очистить, натереть на крупной терке, соединить с капустой. Добавить укроп, соль, перемешать, чтобы капуста пустила сок, и плотно уложить в тару для квашения. Сверху посуду накрыть полотном, установить гнет и вынести в прохладное место.

Квашеная капуста с помидорами

10 кг капусты, 5 кг помидоров, 350–400 г соли, 40–50 г семян укропа

Красные плотные помидоры вымыть, проколоть кожицу со стороны плодоножки. Капусту мелко нашинковать, выложить слоями в посуду для заквашивания, перекладывая помидорами. Помидоры должны лежать плотно, плодоножками вверх. Каждый слой посыпать солью. Верхним слоем должна быть капуста. Накрыть посуду чистой тканью, положить гнет. Если сок не покрывает капусту полностью, нужно добавить рассол (на 1 л воды 40 г соли и 30 г меда). Емкость поставить в прохладное место.

Капуста «Лепестки»

3 кг капусты, 300 г моркови, 200 г свеклы, 8—10 зубчиков чеснока, 50 г укропа

Для маринада (на 1,7 л воды): 60 г соли, 30 г меда, 9 г лимонной кислоты, 2 лавровых листа, 10 горошин черного перца

Свеклу очистить, вымыть, нашинковать пластинами и уложить на дно эмалированной кастрюли. У капусты удалить поврежденные и зеленые листья, разрезать кочан на 6–8 частей. Выложить поверх свеклы. Морковь очистить, натереть на крупной терке, положить поверх свеклы. Сверху слоями уложить нарезанный пластинками чеснок и измельченный укроп. Для маринада в кипящую воду добавить специи, соль, мед, прокипятить 1–2 мин, добавить лимонную кислоту, перемешать и снять с огня. Залить капусту горячим маринадом, чтоб она была полностью им покрыта. Накрыть полотном, сверху положить гнет. Оставить капусту на 3 дня при комнатной температуре, а затем перенести в прохладное помещение.

Капуста с яблоками и укропом

8–9 кг капусты, 1 кг яблок, 20 г семян укропа, 25–30 г семян тмина, 200–250 г соли

Капусту нашинковать. Небольшие яблоки кислых сортов очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками, смешать с нашинкованной капустой, посыпать солью и специями. На дно посуды выложить промытые целые листья капусты. Затем уложить капусту с яблоками, утрамбовать, чтобы выступил сок. Сверху уложить вымытые капустные листья, накрыть чистой натуральной тканью, положить гнет. Емкость поставить в прохладное помещение.

Капуста по-гурийски

6 кг капусты, 100 г свеклы, 250 г корня сельдерея, 150–200 г чеснока, 250–300 г соли, 5–7 г тмина

Капусту мелко нашинковать, перемешать с тмином, слегка помять руками. Свеклу очистить, нарезать пластинами или тонкой соломкой. Корень сельдерея натереть на крупной терке. В подготовленную посуду выложить слоями свеклу, капусту с тмином, сельдерей и чеснок. Слои посыпать солью и плотно утрамбовать. Если овощи не будут покрыты соком, добавить немного рассола (20 г соли на 1 л воды). Емкость накрыть чистой тканью, положить гнет и оставить на 3–4 дня в теплом помещении, затем перенести в более прохладное место. Когда капуста будет готова, ее можно разложить в стеклянные банки и поставить в холодильник.

Острая квашеная капуста

8 кг капусты, 100 г свеклы, 3–4 стручка острого перца, 150 г корня хрена, 100 г чеснока, 100 г зелени петрушки

Для маринада (на 1 л воды): 35–40 г соли, 50–60 г меда

Овощи вымыть и очистить. У капусты удалить подпорченные листья и вырезать кочерыжки. Кочаны разрезать на части приблизительно по 200–300 г. Чеснок и петрушку мелко нарезать. Корень хрена натереть на терке. Свеклу очистить, нарезать крупными кубиками. Острый перец очистить от семян, нарезать колечками. Все овощи перемешать и плотно уложить в подготовленную для маринования посуду, залить теплым рассолом, чтобы он полностью покрывал овощи. Сверху емкость накрыть чистой тканью и положить груз. Оставить на 2–3 дня в теплом месте, затем перенести в более прохладное. Через 7–8 дней капуста будет готова.

Стерилизованная квашеная капуста с тмином

5 кг капусты, 500 г моркови, 12–17 г тмина, 80–90 г соли

Капусту нашинковать. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Капусту смешать с морковью и тмином, посыпать солью, размять руками. Овощи выложить в емкость для квашения, утрамбовать, накрыть чистой тканью и установить гнет. Оставить в прохладном месте. Через 12–16 дней капусту вынуть из

емкости, сложить в стерилизованные банки. Рассол довести до кипения и залить им капусту. Банки стерилизовать 10 мин, закатать и дать полностью остыть. Хранить в прохладном месте.

Капуста с помидорами, перцем и зеленью

10 кг капусты, 5 кг помидоров, 300 г красного болгарского перца, 100 г зелени петрушки, 150 г зелени сельдерея, 350 г соли, 40 г семян укропа или кориандра

Красные плотные помидоры вымыть, на кожице возле плодоножки сделать несколько проколов. Капусту нашинковать. Перец вымыть, разрезать на 2–4 части, удалить плодоножку и семена. Зелень вымыть и крупно нарезать. Выложить в емкость для квашения слоями капусту, помидоры, нарезанную зелень и перец. Каждый слой посыпать солью и специями. Верхним слоем должна быть капуста. Накрыть посуду чистой тканью, положить гнет. Если сока недостаточно, добавить рассол (на 1 л воды 40 г соли и 50 г меда). Емкость поставить в прохладное место.

Капуста с морковью, перцем и зеленью

10 кг капусты, 3 кг болгарского перца, 2 кг моркови, 150 г зелени петрушки, 150 г зелени сельдерея, 350–400 г соли, 20 г семян тмина, 10–15 г семян кориандра

Капусту нашинковать. Перец вымыть, удалить плодоножку и семена, разрезать на 2–4 части. Морковь очистить, натереть на крупной терке. Зелень вымыть, крупно нарезать. Капусту смешать с морковью, добавить соль, специи и размять руками, пока не появится сок. В посуду для квашения выложить слоями капусту с морковью, болгарский перец и зелень. Верхним слоем должна быть капуста. Накрыть посуду чистой тканью, положить гнет. Если сока недостаточно, добавить рассол (30 г соли на 1 л воды). Емкость поставить в прохладное помещение.

Соленая капуста

Капуста по-дунгански

6–7 кг капусты, 1 кг моркови, 500 г болгарского перца, 300 г чеснока

Для рассола (на 1 л воды): 50 г соли, 3–4 лавровых листа, 5–6 веточек петрушки, 6–8 горошин черного перца

Белокочанную капусту разрезать на куски по 400–600 г, уложить в подготовленную емкость, залить рассолом, установить гнет и оставить на 6–7 дней. Затем рассол слить. Морковь натереть на мелкой терке, острый перец и чеснок пропустить через мясорубку. Морковь, чеснок и перец перемешать. Этой смесью натереть куски капусты, снова уложить в посуду для

засолки. Рассол прокипятить, добавить лавровый лист и зелень, остудить, процедить и снова залить капусту. Положить сверху гнет и вынести в прохладное место. Капуста будет готова через 2 дня.

Соленая капуста с помидорами

3 кг капусты, 1 кг мелких бурых помидоров, 2–2,5 кг болгарского перца, 100 г моркови, 80—100 г соли

Капусту очистить от зеленых и поврежденных листьев, тонко нашинковать. Болгарский перец вымыть, очистить от семян и перегородок, нарезать соломкой. Морковь вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, разрезать на две части, удалить плодоножку. Соединить капусту, болгарский перец и морковь, посолить, перемешать. В посуду для засолки уложить слоями капустную смесь и помидоры. Накрыть чистым полотном, положить сверху гнет, поставить в прохладное место.

Соленая капуста по-болгарски

5 кг капусты, 100–150 г ячменя

Для рассола: 2 л воды, 160 г соли

Небольшие кочаны белой и красной капусты очистить от подпорченных листьев, сделать в них глубокий крестообразный надрез. На дно посуды для засолки насыпать ячмень, выложить подготовленные кочаны. Капусту залить рассолом. Емкость укутать и поставить сверху гнет. Рассол нужно периодически менять: 1-ю неделю – через день, 2-ю неделю – через два дня, последний раз – через неделю.

Соленая капуста, фаршированная яблоками

5–6 кг капусты, 2 кг яблок кислых сортов

Для рассола: 1 л воды, 50–70 мл свекольного сока, 70 г соли

Кочаны капусты разрезать на 4–6 частей. Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими дольками. Уложить дольки яблок между листьями капусты. Фаршированную капусту сложить в емкость для засолки, залить рассолом и поставить под гнет. Хранить в прохладном месте.

Соленая капуста с корнем петрушки и морковью

3 кг капусты, 500 г моркови, 200 г корня петрушки

Для рассола (на 1 л воды): 50–60 г соли, 20 г меда, 2 лавровых листа

Капусту очистить от подпорченных листьев, кочаны разрезать на 4–6 частей. Морковь и корень петрушки очистить, нарезать тонкими кружочками, положить между листьями капусты. Фаршированную капусту выложить в емкость для засолки, залить рассолом, поставить сверху гнет. Хранить в прохладном помещении.

Соленая капуста с болгарским перцем и зеленью

5 кг капусты, 1 кг болгарского перца, 2 стручка острого перца, 50 г зелени петрушки

Для рассола (на 1 л воды): 60 г соли, 5–6 горошин черного перца

Небольшие кочаны капусты разрезать на 4 части. Болгарский перец очистить от семян, разрезать вдоль на 4–6 частей. Острый перец очистить от семян, нарезать тонкими колечками. Между листьями капусты положить промытую зелень петрушки, ломтики болгарского перца и колечки острого. Фаршированные четвертинки уложить в емкость для засолки, залить охлажденным рассолом. Накрыть емкость полотном, сверху установить гнет и вынести в прохладное место.

Сушеная капуста

Сушеная бланшированная капуста

Белокочанная капуста без подпорченных и зеленых листьев

Капусту нарезать полосками шириной около 1 см, бланшировать 2 мин, затем откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и обсушить на полотенце. Капусту выложить на противень в один слой. Поставить в духовку, разогретую до 60 °С. Во время сушки капусту периодически перемешивать. Высушенная капуста должна быть темно-зеленого цвета с желтым оттенком.

Сушеная шинкованная капуста

Капуста без поврежденных листьев

У кочанов удалить кочерыжку, капусту мелко нашинковать. Разложить тонким слоем на противнях, сушить сначала на открытом воздухе – в солнечном хорошо проветриваемом месте. Когда капуста основательно подвялится, поместить ее в разогретую до 60–70 °С духовку и сушить до готовности, регулярно перемешивая. Капуста считается готовой, когда ее кусочки будут легко ломаться.

Сушеная пряная капуста

Белокочанная капуста без подпорченных и зеленых листьев, рафинированное растительное масло, молотый черный перец, молотый красный перец, молотый кориандр

Капусту разрезать на 4 части, удалить кочерыжку, разобрать на отдельные листья и нарезать их полосками. Полоски разложить на противнях, сначала подвялить 5–6 ч на солнце в хорошо проветриваемом месте. Затем сбрызнуть капусту смесью молотых специй и растительного масла. Противни поставить в

разогретую до 60–70 ˚С духовку и сушить капусту до готовности.

Салаты из капусты

Заготовка для борща

3 кг капусты, 1 кг красного болгарского перца, 60–80 г зелени петрушки, 60–80 г зелени укропа, 3 л томатного сока, 7—10 горошин черного перца, 4–5 лавровых листьев

Томатный сок влить в кастрюлю, довести до кипения, добавить перец и лавровый лист. Капусту, очищенный от семян болгарский перец и зелень мелко нарезать, перемешать, положить в кастрюлю с томатным соком, довести до кипения и варить 5 мин. Горячую заготовку разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть дном вверх, укутать и дать полностью остыть.

Капуста «Перечная»

5 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг болгарского перца, 1 кг репчатого лука, 500 мл растительного масла, 250 г меда, 120 г соли, 7–9 г лимонной кислоты

Капусту нашинковать. Лук нарезать полукольцами. Перец очистить от плодоножки и семян, нарезать соломкой. Морковь натереть на крупной терке. Измельченные овощи перемешать, добавить соль, растопленный мед, масло, лимонную кислоту, разведенную в 50–60 мл воды, и тушить на слабом огне 30 мин, постоянно перемешивая. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать крышками. Банки перевернуть дном вверх, укутать и оставить остывать.

Салат из капусты с овощами

3 кг капусты, 1 кг моркови, 500 г болгарского перца, 600–700 г репчатого лука

Для маринада: 280 мл растительного масла, 200 мл воды, 5 г лимонной кислоты, 50 г меда, 80—100 г соли

Капусту нашинковать. Морковь нарезать кружочками, лук и перец – кольцами. Для маринада смешать растительное масло, воду, соль, мед и лимонную кислоту. Овощи выложить в кастрюлю, залить маринадом, тушить на среднем огне 10–15 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать крышками. Банки укутать и оставить остывать. Хранить в прохладном месте.

Капуста в томатном соке

3 кг капусты, 3 л томатного сока, 2–3 лавровых листа, 5–7 горошин черного перца, соль по вкусу

Томатный сок довести до кипения, добавить специи и соль,

перемешать. Положить мелко нашинкованную капусту, тушить, перемешивая, 5–7 мин. Горячий салат разложить в подготовленные банки, закатать и остудить. Такую капусту можно использовать зимой для приготовления борща, а если отжать сок и добавить лук и болгарский перец, получится отличный витаминный салат.

Салат «Зимний»

1,5 кг капусты, 500 г болгарского перца, 500 г моркови, 50 г корня петрушки, 500 г репчатого лука, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени сельдерея, 80—100 мл растительного масла, 80—100 г соли, 8—10 горошин черного перца, 8—10 г лимонной кислоты

Капусту мелко нашинковать. Перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать небольшими кубиками или тонкой соломкой. Лук нарезать тонкими полукольцами. Зелень вымыть и измельчить. Корень петрушки очистить и натереть на крупной терке. Банки простерилизовать, налить в каждую немного прокаленного растительного масла, уложить слоями овощи и зелень, уплотнить, затем добавить смесь соли, лимонной кислоты и черного перца (разделить на количество банок). Стерилизовать банки 50–70 мин, закатать крышками, перевернуть донышком вверх, укутать и дать остыть.

Краснокочанная капуста со сливами

2 кг краснокочанной капусты, 700 г слив, черный перец горошком, гвоздика, корица по вкусу

Для маринада (на 1 л воды): 130 г меда, 80 г соли, 9 г лимонной кислоты

Краснокочанную капусту мелко нашинковать, положить в кипящую воду на 2 мин, затем откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и обсушить. Крупные сливы проколоть в нескольких местах, бланшировать в кипящей воде 1 мин. В банки слоями уложить капусту и сливы, добавить черный перец, гвоздику, корицу. Приготовить маринад, залить горячим маринадом овощи, банки закатать крышками и оставить до полного остывания.

Капустный салат с яблоками

1 кг капусты, 600 г яблок кислых сортов, 500 г моркови, 500 г болгарского перца, 150 г помидоров, 600 г репчатого лука, 2–3 лавровых листа, 5–6 горошин перца, 30–40 г соли

Лук нарезать полукольцами. Капусту нашинковать. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками. Перец и морковь отварить до полуготовности, нарезать соломкой. Капусту соединить с луком, яблоками, перцем и морковью, посолить, перемешать. Помидоры разрезать на 4–8 частей, уложить на дно подготовленных банок, добавить лавровый лист и перец

горошком. Сверху выложить овощной салат, уплотнить. Стерилизовать банки 60–80 мин. Закатать крышками, остудить и хранить в прохладном месте.

Цветная капуста, кольраби

Квашеная цветная капуста, кольраби

Квашеная цветная капуста

3–4 кг цветной капусты

Для рассола (на 1 л воды): 30 г соли, 3 г лимонной кислоты

Цветную капусту разделить на соцветия, бланшировать в подсоленной воде 3–4 мин, затем обдать холодной водой и обсушить. Плотно уложить капусту в емкость для квашения, залить холодным рассолом, накрыть марлей, положить деревянный круг и установить гнет. Держать 4–5 дней при комнатной температуре, затем перенести в прохладное место.

Квашеная цветная капуста с морковью

3–4 кг цветной капусты, 500 г моркови, 200 г корня сельдерея, 2 листа хрена

Для рассола (на 1 л воды): 25–30 г соли, 3 г лимонной кислоты

Цветную капусту разобрать на соцветия, бланшировать в кипящей подсоленной воде 3–6 мин, затем обдать холодной водой. В емкость для квашения положить листья хрена, затем уложить соцветия капусты, нарезанную кружочками морковь и тертый корень сельдерея. Приготовить рассол, остудить, залить капусту. Емкость накрыть чистой тканью, сверху установить гнет. Выдержать в теплом помещении 4–6 дней, затем поставить в прохладное место.

Квашеная цветная капуста с перцем и яблоками

3–4 кг цветной капусты, 500 г болгарского перца, 1,5–2 кг яблок кислых сортов

Для рассола (на 1 л воды): 30 г соли, 3 г лимонной кислоты, 10 г меда, 2 горошины душистого перца

Цветную капусту разобрать на соцветия, бланшировать в кипящей подсоленной воде 3–4 мин, затем обдать холодной водой и обсушить. Перец очистить от семян и плодоножек, разрезать вдоль на 4–6 частей. Яблоки разрезать на 2–6 частей, удалить сердцевину. В емкость для маринования слоями выложить капусту и дольки яблок с перцем. Залить овощи охлажденным рассолом, накрыть деревянным кругом и установить гнет. Оставить капусту в теплом месте на 4–6 дней, затем перенести в прохладное место. Регулярно снимать пену.

Квашеная цветная капуста с яблоками

3–4 кг цветной капусты, 1 кг яблок

Для рассола (на 1 л воды): 30 г соли, 1 бутон гвоздики, 40 г

меда, 2 г лимонной кислоты

Цветную капусту разобрать на соцветия, бланшировать в кипящей подсоленной воде 3–4 мин, затем обдать холодной водой и обсушить. Яблоки вымыть, разрезать на 4 части, удалить сердцевину. Плотно уложить капусту и яблоки в емкость для квашения, залить теплым рассолом, накрыть марлей, положить гнет. Держать 4–5 дней при комнатной температуре, затем, когда начнется брожение, перенести в прохладное помещение.

Квашеная савойская капуста

10 кг савойской капусты, 1 кг свежей клюквы, 200 г зелени укропа, 20–30 г соли

Капусту нашинковать, перетереть с солью. Клюкву перебрать и тщательно вымыть. Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарезать. Капусту, клюкву и зелень перемешать, выложить в тару для заквашивания. Накрыть чистой льняной салфеткой, установить гнет и оставить в теплом помещении на 4–5 дней. Когда начнется процесс брожения, перенести емкость в прохладное помещение.

Цветная капуста с медом и имбирем

1 кг цветной капусты, 150 г лимонного сока, 400 г меда, 50 г корня имбиря

Цветную капусту разделить на соцветия, промыть в холодной воде. Лимонный сок растворить в 2 л холодной воды, опустить в нее соцветия капусты, выдержать 2 ч. Мед растворить в 500 мл воды, довести до кипения и варить сироп, помешивая, до загустения. Соцветия капусты откинуть на дуршлаг и уложить в подготовленные стерилизованные банки. Добавить в каждую банку нарезанный пластинками имбирь. Воду с лимонным соком довести до кипения, залить ею капусту и оставить на 3–6 мин. Затем воду слить и залить капусту медовым сиропом. Закрыть банки плотными крышками, когда они полностью остынут, поставить в холодильник. Через 2 дня капуста будет готова.

Соленая цветная капуста, кольраби

Соленая цветная капуста

3–4 кг цветной капусты

Для рассола (на 1 л воды): 70–75 г соли

Отобрать плотные кочаны цветной капусты, крупные разрезать на 2–4 части. Залить капусту холодной водой на 3–4 ч, затем выложить в дуршлаг, чтобы вода стекла. Затем залить капусту кипятком. Когда вода остынет, кочаны вынуть и обсушить. Уложить капусту в емкость для засолки, залить

охлажденным рассолом, накрыть чистой тканью и положить сверху гнет. Перед употреблением капусту надо 2–3 ч вымачивать в холодной воде.

Соленая цветная капуста с морковью

3 кг цветной капусты, 500–700 г моркови, 200–300 г зелени сельдерея, 100 г зелени укропа, листья черной смородины и винограда

Для рассола (на 1 л воды): 50 г соли, 4 горошины черного перца

Цветную капусту разделить на соцветия, тщательно промыть. Морковь очистить, нарезать кружочками. На дно емкости для засолки уложить листья смородины и винограда, зелень сельдерея и укропа, затем выложить капусту с морковью. Сверху снова положить зелень. Овощи залить рассолом, установить гнет и поставить в прохладное место. Засоленная таким образом капуста отлично подходит для приготовления супов, овощного рагу и салатов.

Соленая цветная капуста с виноградом

4 кг цветной капусты, 1,5–2 кг зеленого винограда, 500 г моркови, 300 г корня сельдерея, 200 г зелени сельдерея, 50 г корня хрена

Для рассола (на 1 л воды): 80 г соли

Цветную капусту разобрать на соцветия, залить кипятком, потом обдать холодной водой. Ягоды винограда промыть, перебрать. Морковь, корень сельдерея и хрен очистить, нарезать кружочками. Зелень тщательно промыть. В емкость для засолки уложить зелень сельдерея, сверху плотно уложить соцветия капусты, перекладывая их нарезанными кореньями и ягодами винограда. Сверху выложить оставшуюся зелень, залить охлажденным рассолом и установить гнет. Вынести емкость в прохладное место.

Пряная цветная капуста

3 кг цветной капусты, 50 г корня хрена, 100 г корня петрушки

Для рассола (на 1 л воды): 70–75 г соли, 1 лавровый лист, 3 горошины черного перца, 1 зонтик укропа с семенами

Свежую плотную цветную капусту вымыть, разделить на соцветия и опустить в кипящую воду на 2–3 мин. Затем кипяток слить, обдать капусту холодной водой и обсушить. На дно емкости для засолки уложить нарезанные корень хрена и корень петрушки, сверху плотно уложить соцветия капусты, залить охлажденным рассолом. Емкость накрыть листьями белокочанной капусты, установить гнет. Выдержать 2–3 дня при комнатной температуре, а затем вынести в прохладное место.

Соленая цветная капуста с кореньями

3 кг цветной капусты, 500 г моркови, 500 г корня сельдерея,

200 г корня петрушки, 100 г зелени укропа, 100 г зелени сельдерея, листья винограда

Для рассола (на 1 л воды): 50–60 г соли, 4 горошины черного перца

Цветную капусту разделить на соцветия, тщательно промыть. Морковь и белые коренья очистить, нарезать кружочками. На дно емкости для засолки уложить листья винограда, зелень. Затем слоями уложить соцветия капусты и нарезанные коренья. Сверху выложить оставшуюся зелень сельдерея и укропа. Овощи залить охлажденным рассолом, поставить сверху гнет и вынести в прохладное место.

Сушеная цветная капуста

Сушеная цветная капуста со специями

Свежие плотные кочаны цветной капусты, 10 г молотого черного перца, 10 г молотой паприки, 10 г молотого кориандра, 5 г горчичного порошка

Отобрать плотные, белые, очень свежие, желательно только срезанные, кочаны без повреждений. Разделить их на соцветия, ножки соцветий срезать, оставив по 1,5–2 см. Мелкие соцветия сушить целыми, крупные – разделить на части. Соцветия бланшировать в подсоленной кипящей воде 3–4 мин, затем откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Каждое соцветие посыпать смесью специй, дать немного обсохнуть. Затем соцветия выложить в один слой на противень и сушить до готовности в духовке при температуре 60 °С. Духовку следует регулярно проветривать или включать конвекцию. Во время сушки капусту следует перемешивать, крупные соцветия переворачивать.

Сушеная цветная капуста

Свежие плотные кочаны цветной капусты

Для сушки следует отобрать плотные белые кочаны с нераспустившимися соцветиями. Разделить капусту на соцветия, ножки соцветий срезать, оставив по 1,5–2 см. Мелкие соцветия сушить целыми, крупные – разделить на части. Соцветия бланшировать в подсоленной кипящей воде 3–4 мин, затем откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, обсушить. Выложить в один слой на противень и сушить до готовности в духовке при температуре 60 °С. Духовку следует регулярно проветривать или включать конвекцию. Во время сушки капусту следует перемешивать, крупные соцветия переворачивать. Высушенная цветная капуста должна быть белого или светло-желтого цвета.

Замороженная цветная капуста

Замороженная цветная капуста «Ароматная»

1 кг цветной капусты

Для маринада (на 1 л воды): 20 г соли, 5–6 г лимонной кислоты, 3 бутона гвоздики, щепотка мускатного ореха, 5 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца

Капусту тщательно промыть, разделить на небольшие соцветия. Для маринада в воду добавить лимонную кислоту, соль, специи, довести до кипения. Бланшировать соцветия капусты в маринаде 3–5 мин, затем вынуть, обсушить, разложить в контейнеры и заморозить. Капусту также можно заморозить, завернув в фольгу.

Замороженная цветная капуста

Свежие плотные кочаны цветной капусты

Цветную капусту разделить на соцветия и бланшировать в кипятке в течение 1 мин, затем выложить ровным слоем в лотки и поставить в морозильную камеру для быстрого замораживания. Режим охлаждения задать максимальный. После полной глубокой заморозки капусту следует пересыпать в пакеты или коробки и хранить до употребления, не допуская размораживания. Следует помнить, что замороженная цветная капуста готовится в 3 раза быстрее, чем свежая.

Консервированная цветная капуста, кольраби

Кольраби стерилизованная

3–4 кг кольраби

Для рассола (на 1 л отвара): 25 г соли, 2–3 г лимонной кислоты

Выбрать корнеплоды с белой сочной не волокнистой мякотью. Корнеплоды вымыть, очистить, нарезать кубиками 3 × 3 см. Бланшировать 5 мин в кипящей воде, затем вынуть и уложить в подготовленные банки. Для рассола отвар, в котором бланшировалась капуста, процедить, добавить соль и лимонную кислоту. Горячим рассолом залить банки с капустой и простерилизовать (объемом 0,5 л – 30 мин, объемом 1 л – 40 мин). Через сутки стерилизацию повторить, сократив на 10 мин, закатать крышками и дать полностью остыть.

Капуста, маринованная со специями

3–4 кг цветной капусты

Для маринада (на 1 л воды): 30–40 г соли, 2 г лимонной кислоты, 3 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца,

лавровый лист, щепотка корицы, щепотка молотой паприки

Белые плотные головки цветной капусты разделить на небольшие соцветия и бланшировать в кипящей подсоленной воде 2–3 мин. Затем откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и обсушить. Разложить капусту в подготовленные стерилизованные банки. Для маринада в кипящую воду добавить соль, кислоту, специи, довести до кипения и залить капусту. Накрыть банки крышками, стерилизовать 30 мин, закатать и остудить.

Маринованная цветная капуста с хреном

3–4 кг цветной капусты, 200–250 г корня хрена, 2 листа хрена, 50 г зелени петрушки

Для маринада (на 1 л воды): 30–40 г соли, 3 горошины душистого перца, 3 г лимонной кислоты, 20 г меда, 5 г семян горчицы, 1–2 зонтика укропа с семенами

Капусту промыть, разобрать на соцветия, бланшировать в кипящей подсоленной воде 3–5 мин. Затем откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и обсушить. В подготовленные банки уложить промытую зелень петрушки, мелко нарезанный корень хрена и листья хрена. Сверху плотно уложить соцветия капусты. Для маринада добавить в воду все ингредиенты, перемешать, довести до кипения. Горячим маринадом залить капусту, стерилизовать банки 15–20 мин, закатать крышками.

Цветная капуста по-словацки

3 кг цветной капусты, 6–7 веточек зелени сельдерея, 3–5 листьев вишни

Для маринада (на 1 л воды): 20 г соли, 30 г меда, 3 горошины черного перца, лавровый лист, 1 бутон гвоздики, 3 г корицы, 2 горошины душистого перца, щепотка сухого розмарина

Капусту вымыть, разделить на соцветия, бланшировать в кипящей подсоленной воде 3–5 мин. Затем откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и обсушить. На дно подготовленных банок уложить зелень сельдерея и листья вишни, затем выложить соцветия капусты, укладывая их головками к стенкам банки. Для маринада в кипящую воду добавить все ингредиенты, перемешать. Горячим маринадом залить капусту. Банки простерилизовать 10–15 мин и закатать крышками.

Салаты из цветной капусты, кольраби

Цветная капуста в томатной заливке

2 кг цветной капусты, 1,2 кг помидоров, 200 г болгарского перца, 70–90 г чеснока, 200 г зелени петрушки, 60 г соли, 80 г меда,

3–4 г лимонной кислоты, 100 мл растительного масла

Капусту разделить на соцветия, бланшировать в кипящей подсоленной и подкисленной воде 2–4 мин. Помидоры, перец и чеснок очистить, пропустить через мясорубку, выложить полученную овощную массу в кастрюлю, добавить соль, мед, масло и довести до кипения. Когда смесь закипит, опустить в нее соцветия капусты, зелень и варить на медленном огне 10–15 мин. В конце варки добавить лимонную кислоту и снять с огня. Разложить горячую капусту в стерилизованные банки, залить маринадом, закатать крышками.

Цветная капуста в томатном соке

2 кг цветной капусты, 1,5–2 кг спелых помидоров, 50 г зелени укропа, 50 г зелени петрушки, 2 г молотого черного перца, 2–3 г молотого кориандра, 4 г лимонной кислоты, 50 г соли, лавровый лист, мед по вкусу

Цветную капусту разделить на соцветия, опустить в кипящую подсоленную воду на 4–6 мин, затем откинуть на дуршлаг. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать. Помидоры уложить в кастрюлю, добавить немного воды, тушить 10–15 мин. Затем остудить и протереть через сито. Томатное пюре довести до кипения на слабом огне, добавить соль, молотые специи, лимонную кислоту и зелень, перемешать, довести до кипения. Капусту уложить в подготовленные банки, залить горячим томатным соком с зеленью. Банки накрыть крышками и стерилизовать 7—10 минут.

Цветная капуста в томате с тмином

2 кг цветной капусты, 1,5–2 кг спелых помидоров, 3 г лимонной кислоты, 20 г меда, 50 г соли, 3–4 лавровых листа, 4–5 горошин черного перца, 8—10 г тмина

Цветную капусту вымыть, разделить на соцветия, залить холодной водой и оставить на 20 мин. Затем вынуть, положить в кипящую воду, добавить лимонную кислоту, соль, тмин и лавровый лист. Варить в течение 5 мин, затем откинуть на дуршлаг. Помидоры протереть через сито, поставить на слабый огонь, довести до кипения. Добавить соль, мед и перец, тщательно перемешать. Цветную капусту уложить в подготовленные банки, залить томатным соусом. Банки накрыть крышками, стерилизовать в течение 10–15 мин и закатать. После этого банки перевернуть дном вверх и оставить до полного остывания.

Ассорти с цветной капустой

3 кг цветной капусты, 2 кг мелких спелых плотных помидоров, 1 кг огурцов, 500 г болгарского перца, 4–5 зубчиков чеснока, 2 лавровых листа, 8—10 горошин черного перца

Для маринада (на 1 л воды): 3 г лимонной кислоты, 50–60 г соли, 30–40 г меда, 2 бутона гвоздики, 5 горошин душистого перца

Овощи хорошо промыть. Цветную капусту разобрать на соцветия. Небольшие огурцы и помидоры оставить целыми. Болгарский перец очистить от семян и плодоножки, разрезать на 4 части. На дно подготовленных банок уложить чеснок, лавровый лист, перец горошком, сверху слоями выложить овощи. Банки доверху залить кипящей водой, через 5 мин воду слить. Повторить процедуру. На третий раз на основе слитой воды приготовить маринад. Горячим маринадом залить овощи, закатать банки крышками, укутать, перевернуть дном вверх и оставить до полного остывания.

Салат «Деликатес»

2 кг цветной капусты, 1 кг спелых помидоров, 300 г болгарского перца, 3–4 зубчика чеснока, 80—100 г зелени петрушки, 200 мл растительного масла, 70–80 г меда, 60 г соли, 4–5 г лимонной кислоты

Капусту разобрать на соцветия, промыть и бланшировать 5 мин в подсоленной кипящей воде. Затем откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и обсушить. Перец очистить от семян, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, пропустить через мясорубку, добавить лимонную кислоту, соль, мед, измельченную зелень и чеснок, поставить на огонь и довести до кипения. Положить перец и капусту, перемешать, варить 30 мин. Готовый салат разложить в банки, закатать крышками, укутать и дать остыть. Хранить в прохладном месте.

Цветная капуста с кабачками

2 кг цветной капусты, 1,5 кг молодых кабачков, 1 кг небольших огурцов, 4–5 зубчиков чеснока, 50 г зелени петрушки, 30–50 г зелени сельдерея

Для маринада (на 1 л воды): 45–50 г соли, 3 г лимонной кислоты, 5 горошин черного перца, 7 горошин душистого перца, 1 бутон гвоздики, щепотка тмина

Овощи вымыть. Кабачки очистить от кожуры, нарезать кружочками. Капусту разобрать на соцветия, опустить на 1–2 мин в кипящую воду. Чеснок очистить, зелень тщательно вымыть. Зелень и чеснок уложить на дно стерилизованных банок. Сверху уложить овощи. Банки доверху залить кипящей водой, через 5 мин воду слить. Повторить операцию еще раз. В слитую воду добавить ингредиенты для маринада, довести до кипения. Горячим маринадом залить овощи. Банки закатать крышками, укутать, перевернуть дном вверх и оставить до полного остывания.

Цветная капуста с овощами

2 кг цветной капусты, 500 г молодых кабачков, 1,5 кг мелких помидоров, 1 кг небольших огурцов, 500 г болгарского перца, 500 г репчатого лука, 4–5 зубчиков чеснока, 50 г зелени сельдерея, 1 бутон гвоздики, 4–6 лавровых листьев

Для маринада (на 1 л воды): 50 г соли, 40–50 г меда, 3 г лимонной кислоты, 4–5 горошин черного перца, щепотка мускатного ореха

Овощи хорошо промыть. Цветную капусту разобрать на соцветия. Кабачки нарезать кружочками. У огурцов срезать плодоножку, помидоры проколоть в нескольких местах. Болгарский перец очистить от семян и плодоножки, разрезать на 4–6 частей. Лук нарезать полукольцами. На дно подготовленных банок уложить зелень сельдерея, нарезанный пластинками чеснок, гвоздику и лавровый лист. Затем выложить овощи. Банки доверху залить кипящей водой, через 5–7 мин воду слить. Повторить операцию еще раз. В слитую воду добавить ингредиенты для маринада, довести до кипения. Горячим маринадом залить овощи. Банки закатать крышками, перевернуть дном вверх, укутать и оставить, чтобы они полностью остыли.

Фруктово-овощное ассорти

3 кг цветной капусты, 2 кг маленьких молодых початков кукурузы, 2,5–3 кг мелких помидоров, 1,5 кг огурцов, 400 г болгарского перца, 2 кг зеленоватых слив, 500–600 г яблок кислых сортов, 7–8 зубчиков чеснока, 30 г зелени укропа, 30 г зелени петрушки, 7–8 листьев вишни, 7–8 листьев черной смородины, 6–7 цветков чернобривцев

Для маринада (на 1 л воды): 30 г соли, 20–30 г меда, 2 г лимонной кислоты, 1–2 бутона гвоздики, 3 горошины черного перца

Все овощи тщательно промыть. Капусту разделить на соцветия, положить на 20 мин в холодную подсоленную воду. Кочаны кукурузы очистить, нарезать кусочками длиной 3–4 см. Болгарский перец очистить от семян, разрезать вдоль на 4–6 частей. Помидоры проколоть зубочисткой возле плодоножки. Сливы разделить на половинки, удалить косточки. Яблоки очистить от сердцевины, разрезать на дольки. Зелень перебрать и тщательно промыть. На дно подготовленных банок уложить чеснок, зелень, цветки чернобривцев, листья вишни и смородины. Сверху вперемешку выложить овощи и фрукты. Банки доверху залить кипящей водой, через 10 мин воду слить. Повторить процедуру еще раз. В слитую воду добавить ингредиенты для маринада, довести до кипения. Горячим маринадом залить овощи. Банки закатать крышками, перевернуть дном вверх, укутать и оставить, чтобы они полностью остыли.

Цветная капуста с морковью

2–2,5 кг цветной капусты, 1,5 кг моркови, 4–6 зубчиков чеснока, 3 г молотого черного перца, приправы по вкусу

Для маринада (на 1 л воды): 25 г соли, 20 г меда, 2–3 г лимонной кислоты

Цветную капусту очистить, разделить на соцветия, положить на 30 мин в холодную подсоленную воду. Затем вынуть, погрузить в кипящую подсоленную воду, бланшировать 5 мин, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и обсушить. Морковь очистить, нарезать кружочками толщиной 0,5 см, бланшировать 5 мин в небольшом количестве воды с солью и пряностями. Смешать капусту с морковью, заполнить овощами банки, залить горячим маринадом. Банки накрыть стерилизованными крышками, простерилизовать 50–70 мин, закатать, тепло укутать и оставить до полного остывания. Хранить в прохладном месте.

Салат из цветной капусты с кореньями

1 кг цветной капусты, 500–600 г моркови, 500–600 г корня петрушки, 800 г болгарского перца, 200 г репчатого лука, 2 зубчика чеснока, зелень по вкусу, лавровый лист

Для маринада (на 1 л воды): 3–4 г лимонной кислоты, 30 г соли, 40 г меда

Капусту вымыть, разделить на соцветия, бланшировать 3–5 мин в подсоленной воде. Коренья очистить, нарезать тонкими кружочками. Лук и болгарский перец очистить, нарезать полукольцами. На дно банки положить зубчики чеснока, промытую зелень, лавровый лист. Выложить подготовленные овощи. Для маринада в кипящую воду добавить все ингредиенты, перемешать, довести до кипения и залить овощи. Банки накрыть крышками, простерилизовать 20 мин, закатать, остудить и поставить на хранение в прохладное темное место.

Закуска из цветной капусты с абрикосами

2 кг цветной капусты, 1,5 кг абрикосов, 500 г болгарского перца, 100 г чеснока, 50 г зелени петрушки, 250 мл растительного масла, 100 г меда, 40–50 г соли, 1 бутон гвоздики, 5–7 горошин душистого перца, 2–3 г лимонной кислоты

Цветную капусту разобрать на мелкие соцветия, промыть, опустить на 3–5 мин в кипящую подсоленную воду, затем откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и обсушить. Перец очистить от семян, нарезать крупными кубиками (со стороной около 2–2,5 см). Абрикосы вымыть, удалить косточки, пропустить мякоть через мясорубку. Чеснок и зелень мелко нарезать. Абрикосовое пюре поставить на слабый огонь, добавить соль, мед, чеснок, зелень, растительное масло, лимонную кислоту, гвоздику и перец, перемешать, довести до кипения. Положить в пюре

капусту с перцем, перемешать и варить 40–50 мин. Разложить закуску в подготовленные стерилизованные банки, закатать крышками, тепло укутать и оставить до полного остывания.

Цветная капуста со сливами и яблоками

2 кг цветной капусты, 1,5 кг мягких слив, 700 г яблок, 2–3 зубчика чеснока, 50 г зелени петрушки или сельдерея, 250 мл растительного масла, 80 г меда, 40–50 г соли, 5–7 горошин душистого перца, 2–3 г лимонной кислоты

Капусту разобрать на мелкие соцветия, промыть, опустить на 3–5 мин в кипящую подсоленную воду, затем откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и обсушить. Яблоки очистить от сердцевины, нарезать небольшими дольками. Сливы вымыть, удалить косточки, пропустить мякоть через мясорубку. Чеснок и зелень мелко нарезать. Сливовое пюре поставить на слабый огонь, добавить соль, мед, чеснок, зелень, растительное масло, лимонную кислоту и перец, довести до кипения. Положить в пюре капусту, тушить 20–25 мин. Затем добавить дольки яблок, перемешать, варить 25–30 мин. Горячую закуску выложить в подготовленные банки, закатать крышками, укутать и дать остыть. Хранить в прохладном месте.

Цветная капуста с перцем в яблочном пюре

2 кг цветной капусты, 1,5 кг яблок кислых сортов, 300 г красного болгарского перца, 300 г репчатого лука, 30 г зелени петрушки или сельдерея, 250 мл растительного масла, 40–50 г соли, 3–4 г лимонной кислоты

Капусту разобрать на соцветия, промыть, опустить в подсоленную кипящую воду на 5–6 мин, затем откинуть на дуршлаг. Перец очистить, нарезать полукольцами. Очищенные яблоки и лук измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Яблочное пюре поставить на огонь, добавить мелко нарезанную зелень, соль, лимонную кислоту, масло, при желании – мед и специи. Помешивая, довести пюре до кипения. Положить капусту и перец, варить 40–45 мин. Горячий салат разложить в подготовленные банки, закатать крышками, хранить в темном прохладном месте.

Цветная капуста в смородиновом пюре

2 кг цветной капусты, 1 кг красной смородины, 500 г яблок, 300–400 г болгарского перца, 50 г зелени петрушки или сельдерея, 2–3 зубчика чеснока, 250 мл растительного масла, 100 г меда, 40–50 г соли, 2 г лимонной кислоты, 5–7 горошин душистого перца

Капусту разобрать на мелкие соцветия, промыть, опустить на 3–5 мин в кипящую подсоленную воду, затем откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и обсушить. Яблоки тщательно вымыть, очистить от сердцевины, нарезать небольшими

дольками. Перец очистить от семян, нарезать кубиками. Ягоды смородины пропустить через мясорубку или измельчить в блендере, добавить 500–700 мл воды. Смородиновое пюре поставить на слабый огонь, добавить соль, мед, чеснок, зелень, растительное масло, лимонную кислоту и перец, довести до кипения. Положить капусту, дольки яблок и перец, варить на слабом огне, перемешивая, 40–45 мин. Горячую закуску выложить в подготовленные банки, закатать крышками, укутать и дать остыть. Хранить в прохладном месте.

Заправка для супа с помидорами

2–3 кг цветной капусты, 2 кг моркови, 1 кг помидоров, 250 г корня сельдерея, 200–250 г болгарского перца, 700–800 г репчатого лука, 300–400 г соли, специи по вкусу

Все овощи вымыть. Капусту разобрать на мелкие соцветия. Морковь и корень сельдерея натереть на крупной терке. Лук вместе с помидорами пропустить через мясорубку. Болгарский перец очистить от плодоножки и семян, нарезать тонкими полукольцами. Все овощи перемешать, добавить соль и специи по вкусу, разложить в подготовленные банки. Стерилизовать банки 50–80 мин (в зависимости от объема), закатать крышками. Хранить в прохладном месте. Эта заправка подойдет не только для супов, но и для приготовления овощных рагу, мясных блюд и т. д.

Заготовка для супа с кореньями

1 кг цветной капусты, 1 кг кольраби, 700 г моркови, 700 г красного болгарского перца, 500 г корня петрушки, 200 г зелени петрушки, 200 г зелени сельдерея, 200 г зелени укропа, 800–100 г соли

Овощи и зелень тщательно вымыть, очистить. Коренья натереть на средней терке. Остальные овощи и зелень измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Все ингредиенты перемешать, добавить соль, слегка отжать лишний сок. Готовую овощную смесь уложить в сухие стерилизованные банки, плотно закрыть и хранить в холодильнике.

Витаминная смесь

500 г цветной капусты, 500 г савойской капусты, 500 г кольраби, 500 г моркови, 1,5 кг корня петрушки, 500 г корня сельдерея, 60–80 г зелени петрушки, 30 г свежего острого перца, 800–900 г соли

Все овощи и зелень промыть, очистить, пропустить через мясорубку, добавить соль и хорошо перемешать. Смесь разложить в подготовленные банки, уплотнить, закрыть чистыми и плотными пластиковыми крышками и хранить в прохладном месте.

Цветная капуста с острым перцем

3 кг цветной капусты, 500 г моркови, 500 г маленьких зеленых помидоров, 300 г болгарского перца, 200 г острого перца, 500 г корня сельдерея, 500 г мелкого репчатого лука, 4–5 зубчиков чеснока, 500 г соли

Для рассола (на 1 л воды): 40 г соли

Цветную капусту разделить на мелкие соцветия. Мелкие луковицы очистить. Морковь нарезать кружочками. Корень сельдерея мелко нашинковать. Перец (болгарский и острый) нарезать полукольцами. Все овощи соединить, добавить измельченный чеснок, соль, перемешать и оставить в прохладном месте на несколько часов. Выделившийся сок слить, овощи уложить в стерилизованные банки, залить кипящим рассолом. Банки закатать крышками и хранить в прохладном помещении.

Цветная капуста со стручковой фасолью и овощами

1,5 кг цветной капусты, 1 кг стручковой фасоли, 1 кг болгарского перца, 1,5 кг помидоров, 700–800 г яблок кислых сортов, 120 г чеснока, 100 г зелени петрушки, 50 г зелени укропа, 250–300 мл растительного масла, 100–150 г меда, 4 г лимонной кислоты, 80 г соли

Цветную капусту вымыть, разделить на соцветия, бланшировать 5–6 мин в соленой воде, откинуть на дуршлаг. Перец очистить от семян, нарезать небольшими кубиками. Помидоры, очищенные яблоки и чеснок пропустить через мясорубку. Получившееся пюре поставить на слабый огонь, довести до кипения. Добавить растительное масло, соль, мед, лимонную кислоту, зелень, перемешать, довести до кипения. В кипящее пюре положить нарезанную кусочками фасоль, цветную капусту и болгарский перец, варить 45–50 мин, постоянно перемешивая. Горячий салат разложить в подготовленные банки, закатать, укутать и оставить до полного остывания. Хранить в прохладном месте.

Овощное ассорти с хреном и зеленью

1 кг цветной капусты, 500 г маленьких помидоров, 500 г маленьких огурцов, 100 г чеснока, 100 г укропа, 50 г петрушки, 6 горошин черного перца, 3 горошины душистого перца, 2–4 листа хрена

Для маринада (на 1 л воды): 20 г соли, 2–3 г лимонной кислоты, 15 г меда

Цветную капусту промыть, разделить на соцветия, опустить в кипящую подсоленную воду на 3 мин и откинуть на дуршлаг. Помидоры и огурцы тщательно вымыть. На дно подготовленных банок уложить листья хрена, перец горошком, зелень и зубчики чеснока. Сверху плотно уложить овощное ассорти. Банку доверху

залить кипящей водой, через 5–8 мин воду слить. На основе слитой воды приготовить маринад, довести до кипения, залить овощи. Банку закатать крышкой, тепло укутать и дать остыть. Хранить в прохладном месте.

Закуска из цветной капусты с тыквой

2 кг цветной капусты, 2 кг очищенной мякоти тыквы, 500 г болгарского перца, 4–5 зубчиков чеснока, 30 г зелени петрушки, 30 г зелени укропа, 300 мл растительного масла, 100 г меда, 50 г соли, 4–5 г лимонной кислоты

Цветную капусту разобрать на соцветия, бланшировать в кипящей подсоленной воде 5 мин. Затем откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и обсушить. Тыкву пропустить через мясорубку, получившееся пюре поставить на слабый огонь. Варить, помешивая, 8—10 мин. Очищенный болгарский перец, чеснок и зелень пропустить через мясорубку или мелко нарезать. В тыквенное пюре добавить соль, кислоту, растительное масло, измельченные овощи и довести до кипения. В готовый маринад положить цветную капусту, варить 35–40 мин. Готовый салат разложить в подготовленные банки, закатать крышками, тепло укутать и оставить, чтобы они полностью остыли. Хранить в прохладном месте. Закуску можно использовать как самостоятельное блюдо или добавлять в рагу, соусы, первые блюда.

Фасоль, горох

Соленые фасоль, горох

Соленая стручковая фасоль по-болгарски

3–4 кг стручковой фасоли, 5–7 виноградных листьев

Для рассола (на 1 л воды): 200–220 г соли

Стручки молодой спаржевой фасоли вымыть, срезать хвостики, отварить в подсоленной воде. Затем откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и обсушить. На дно емкости для засолки положить несколько виноградных листьев, выложить фасоль, залить охлажденным рассолом. Сверху накрыть оставшимися виноградными листьями, положить гнет. Емкость поставить в теплое место на 8—11 дней. Когда фасоль будет готова, снять пену и перенести в прохладное место.

Соленая стручковая фасоль

2,5 кг стручковой фасоли

Для рассола (на 2,5 л воды): 125 г крупной соли

Стручки молодой фасоли хорошо вымыть, удалить волокна, положить в емкость для засолки. Для рассола вскипятить воду с солью, остудить и процедить. Остывшим рассолом залить стручки, накрыть полотном и поставить сверху груз. Оставить в теплом месте на 10 дней, затем снять пену и перенести на хранение в прохладное помещение.

Соленая стручковая фасоль с медом

3 кг стручковой фасоли

Для рассола (на 1 л воды): 100 г соли, 20 г меда, 3 горошины черного перца, лавровый лист

Стручки промыть, очистить от волокон, длинные разрезать пополам. В кастрюле вскипятить воду, добавить соль и мед. Опустить в кипящую воду фасоль, варить 3 мин. Затем воду слить в отдельную емкость, добавить перец, лавровый лист, довести до кипения. Фасоль выложить в стеклянные банки (оставляя сверху 2–3 см свободного пространства), залить горячим рассолом. Банки прикрыть крышками, стерилизовать 1 ч. Затем закатать, перевернуть дном вверх и оставить до полного остывания.

Замороженные фасоль, горох

Замороженная спаржевая фасоль

Спаржевая фасоль молочной зрелости

У стручков фасоли срезать плодоножки. Фасоль тщательно промыть под проточной водой, обсушить. Если этого не сделать, то при замораживании стручки примерзнут друг к другу и станут похожими на кусок льда. Нарезать стручки кусочками, положить в полиэтиленовый пакет, выдавить воздух. Пакет положить в морозильную камеру. Замораживать фасоль можно и в термостойких пластиковых лотках.

Замороженная бланшированная фасоль

Спаржевая фасоль молочной зрелости

Спаржевую фасоль перебрать, промыть, разрезать стручки на 3 части. Положить фасоль в подсоленную кипящую воду, варить 8—10 мин. Воду слить, фасоль обсушить. Упаковать стручки в полиэтиленовые пакеты или пластиковые емкости и поставить в морозильную камеру.

Замороженный горошек

Очищенный молодой горошек

Недозрелый сладкий горошек залить кипящей водой на 1–2 мин, затем откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, дать воде стечь. Горошек выложить на полотенце и тщательно обсушить. Затем разложить его в пакеты или пластиковые контейнеры и поместить на хранение в морозильную камеру.

Консервированные фасоль, горошек

Стручковая фасоль по-молдавски

3 кг стручковой фасоли восковой зрелости

Для маринада (на 1 л воды): 50 г соли, 5 горошин черного перца

У стручков фасоли срезать концы, удалить волокна. Нарезать фасоль кусочками длиной 3–5 см, опустить в подсоленный кипяток на 3–4 мин, затем откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, обсушить. Плотно уложить в стерилизованные банки. Для маринада в кипящую воду добавить соль и специи, варить 2–3 мин. Залить фасоль горячим маринадом. Банки простерилизовать (объемом 0,5 л – 70 мин, объемом 1 л – 90 мин) и закатать крышками.

Спаржевая фасоль в виноградном соке

2,5 кг фасоли

Для маринада (на 1 л воды): 150 мл кислого красного виноградного сока, 15–20 г соли, 2–3 г лимонной кислоты

Фасоль вымыть, срезать кончики, опустить в кипящую подсоленную воду на 4–5 мин. Затем откинуть на дуршлаг, промыть в холодной воде и обсушить. Уложить фасоль в банки. Для маринада в кипящую воду добавить соль, лимонную кислоту

и виноградный сок, перемешать. Фасоль залить кипящим маринадом. Банки простерилизовать (объемом 0,5 л – 25 мин, объемом 1 л – 35 мин), закатать крышками и оставить до полного остывания.

Маринованная стручковая фасоль

2 кг стручковой фасоли

Для маринада (на 1 л воды): 100 мл белого сухого вина, 3 горошины черного перца, 3 горошины душистого перца, 5 г лимонной кислоты, 25–30 г соли, 20 г меда

Стручки фасоли вымыть, срезать кончики, бланшировать в подсоленной воде 5 мин, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, обсушить. Фасоль плотно уложить в подготовленные банки. Для маринада в кипящую воду добавить соль, мед, лимонную кислоту, специи и вино. Горячим маринадом залить фасоль, банки закатать, укутать и дать остыть.

Спаржевая фасоль по-польски

2 кг спаржевой фасоли

Для маринада (на 1 л воды): 10 г лимонной кислоты, 10 г меда, 25–30 г соли, 1 бутон гвоздики

Фасоль вымыть, срезать кончики, бланшировать 4–5 мин, затем промыть в холодной воде и обсушить. Для маринада в воде растворить соль и лимонную кислоту, довести до кипения, добавить мед и специи. Горячим маринадом залить фасоль. Банки простерилизовать (объемом 0,5 л – 45–50 мин, объемом 1 л – 70–75 мин), закатать крышками и оставить до полного остывания.

Пряная стручковая фасоль

1 кг стручковой фасоли, 1 стручок свежего красного острого перца, 3–4 горошины душистого перца, 3–4 горошины черного перца, 2 бутона гвоздики, 2 лавровых листа

Для маринада (на 1 л воды): 5–6 г лимонной кислоты, 25–30 г соли

Фасоль вымыть, срезать кончики, бланшировать в кипящей воде с добавлением лимонного сока в течение 2–3 мин. Откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, обсушить. Острый перец очистить от семян, нарезать кусочками. На дно сухих чистых банок положить острый перец и пряности, затем плотно уложить фасоль и залить горячим маринадом. Банки накрыть чистыми крышками, простерилизовать 45–60 мин (в зависимости от объема) и закатать.

Стручковая фасоль с укропом

3 кг стручковой фасоли, 12 зубчиков чеснока, 10–12 зонтиков укропа с семенами, 20 г зелени сельдерея

Для маринада (на 1 л воды): 80—100 г соли, 7–9 г лимонной кислоты

Фасоль вымыть, срезать кончики, бланшировать 4–5 мин, затем промыть в холодной воде и обсушить. Стручки фасоли нарезать кусочками длиной 4–6 см. Бланшировать в кипящей воде 3–5 мин, быстро остудить. В подготовленные банки положить чеснок, укроп и сельдерей, затем выложить фасоль. Для маринада в воду добавить соль и лимонную кислоту, довести до кипения, снять с огня. Кипящим маринадом залить фасоль. Банки накрыть крышками, простерилизовать 10–25 мин (в зависимости от объема банки) и закатать.

Консервированный отварной зеленый горошек

3 кг очищенного зеленого горошка

Для маринада (на 1 л воды): 7 г соли, 5 г меда

Горошек промыть под проточной водой, положить в кастрюлю с кипящей водой. Добавить соль, мед, довести до кипения и варить на среднем огне 30 мин. Воду, в которой варился горошек, слить в отдельную посуду и процедить. Горошек выложить в стерилизованные банки, оставив пространство до горлышка около 2 см. Процеженный отвар подогреть, залить горошек. Банки простерилизовать в кипящей воде 30–35 мин (объем банок – 0,5 л) и сразу же закупорить жестяными крышками.

Консервированный зеленый горошек

650 г очищенного горошка

Для маринада (на 1 л воды): 40 г соли, 30 г меда, 3 г лимонной кислоты

Горошек положить в дуршлаг, промыть. Затем дуршлаг с горошком опустить на 3–4 мин в кипящую воду с добавлением соли и меда. Вынуть, дать воде стечь. Для маринада отвар процедить, добавить лимонную кислоту. Горошек горячим расфасовать в подготовленные стерилизованные банки, залить горячим маринадом. Банки накрыть подготовленными крышками, простерилизовать 2,5 ч, закатать и дать остыть.

Салаты из фасоли, горошка

Фасоль с морковью в томате

1 кг фасоли, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 2,5 л томатного пюре, 500 мл растительного масла, 50 г соли, 30–40 г меда

Фасоль отварить до полуготовности. Лук очистить, нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле. Морковь очистить, натереть на крупной терке, добавить к луку, перемешать, тушить 10 мин. Добавить соль, мед, томатное пюре и фасоль. Тушить овощи на слабом огне 1,5 ч. Горячий салат

разложить в стерилизованные банки, закатать крышками и оставить до полного остывания. Хранить в прохладном месте.

Стручковая фасоль с морковью

1 кг стручковой фасоли, 600–700 г моркови, 600–700 г помидоров, 1 кг репчатого лука, 100 г зелени базилика, 70—100 мл растительного масла, 6–7 г лимонной кислоты, 60–80 г соли, 7 г молотого черного перца

Вымытую фасоль крупно нарезать. Морковь очистить, нарезать кубиками. Лук нарезать полукольцами. Помидоры вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы, нарезать дольками. Зелень базилика крупно нарезать. Помидоры, лук и морковь положить в глубокую кастрюлю, добавить растительное масло и тушить, помешивая, на слабом огне в течение 10–15 мин. Добавить зелень базилика, стручковую фасоль, соль, лимонную кислоту и специи. Все тщательно перемешать и тушить еще 7—10 мин. Горячий салат уложить в подготовленные банки, накрыть крышками. Банки объемом 0,5 л стерилизовать 30 мин, объемом 1 л – 45–50 мин. Закатать крышками, остудить, поставить на хранение в прохладное место.

Икра из стручковой фасоли

3 кг стручковой фасоли, 1,5 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 200 г чеснока, 50 г зелени петрушки, соль и специи по вкусу

Фасоль, помидоры, болгарский перец и чеснок вымыть, очистить и пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанную петрушку, соль, варить 50–60 мин на медленном огне, периодически перемешивая. Горячую икру разлить в стерилизованные банки и закатать крышками. Хранить в прохладном месте.

Стручковая фасоль в томате с вином

1 кг стручковой фасоли, 200 г репчатого лука, 500 г моркови, 20–30 г зелени петрушки, 50 мл белого сухого вина, 600–700 мл томатного сока, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, 3–4 г лимонной кислоты, 60 г соли

Молодые свежие стручки фасоли вымыть, срезать хвостики, очистить от жестких волокон и нарезать кусочками 4–5 см. Бланшировать фасоль в кипящей воде 5 мин, обдать холодной водой и обсушить. Лук нашинковать, обжарить до прозрачности в растительном масле. Добавить тертую морковь, тушить, помешивая, 10 мин. Томатный сок довести до кипения, добавить соль, лимонную кислоту, перемешать. Положить морковь с луком и фасоль, варить 30 мин. Затем добавить вино и специи, варить еще 10–15 мин. Горячую фасоль разложить в банки, простерилизовать (банки объемом 0, 5 л – 25 мин, объемом 1 л – 40 мин), закатать крышками, тепло укутать и дать остыть.

Маринованная стручковая фасоль с морковью и зеленью

2 кг стручковой фасоли, 1 кг моркови, 1–2 зубчика чеснока, 30 г зелени петрушки, 20 г зелени сельдерея

Для маринада (на 1 л воды): 40 г соли, 30 г меда, 5–6 г лимонной кислоты, 3 горошины душистого перца

Морковь очистить, нарезать соломкой, бланшировать 2–3 мин. Фасоль нарезать кусочками 4–5 см, опустить в кипящую подсоленную воду на 5 мин, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и обсушить. Морковь и фасоль плотно уложить в подготовленные банки, перекладывая зеленью и чесноком. Овощи залить горячим маринадом. Банки простерилизовать и закатать крышками.

Спаржевая фасоль с кореньями

2 кг спаржевой фасоли, 500 г моркови, 150 г корня петрушки, 300 г репчатого лука, 50 г зелени петрушки

Для маринада (на 1 л воды): 25–30 г соли, 5 г лимонной кислоты, 2 лавровых листа, 3–4 горошины душистого перца

Фасоль вымыть, срезать кончики и удалить жесткие волокна, нарезать кусочками 4–5 см. Бланшировать 5 мин в подсоленном кипятке, затем обдать холодной водой и обсушить. Лук очистить, нарезать полукольцами. Морковь и корень петрушки натереть на крупной терке. Зелень вымыть и крупно нарезать. На дно стерилизованных банок уложить зелень, смесь фасоли, кореньев и лука. Овощи залить кипящим маринадом. Банки простерилизовать, закатать крышками, тепло укутать. Когда банки остынут, перенести в прохладное помещение.

Спаржевая фасоль с брюссельской капустой

1 кг спаржевой фасоли, 1 кг брюссельской капусты

Для маринада (на 1 л воды): 25–30 г соли, 4 г лимонной кислоты, 1 бутон гвоздики, 2–3 горошины душистого перца

Овощи вымыть, у фасоли срезать кончики, разрезать стручки на 2–3 части. Брюссельскую капусту разделить на кочанчики. Воду довести до кипения, добавить соль, лимонную кислоту, специи, опустить туда овощи и варить 12–15 мин. Затем овощи вынуть и горячими разложить в стерилизованные банки, укупорить жестяными крышками, постепенно остудить. Хранить банки в прохладном месте.

Стручковая фасоль с чесноком и перцем

4 кг стручковой фасоли, 500 г болгарского перца, 200 г чеснока, 70–80 г зелени петрушки, 150 г соли, 150–180 г меда, 250 мл растительного масла

В большую эмалированную посуду влить растительное масло, положить измельченный чеснок, нарезанный болгарский перец и мелко нарезанную зелень, влить немного воды, довести до

кипения. Фасоль вымыть, срезать кончики, нарезать кусочками и положить в кипящую овощную смесь. Добавить соль, мед, тушить 25–35 мин. Горячий салат разложить в подготовленные чистые банки и накрыть крышками. Банки закатать, перевернуть крышками вниз, тепло укутать и остудить.

Лук, чеснок

Квашеные лук, чеснок

Квашеный чеснок

3 кг чеснока, 30 г зелени укропа, 4–5 зонтиков укропа с семенами, 60–80 г корня хрена

Для рассола (на 1 л воды): 20 г соли, 3 г лимонной кислоты

Чеснок очистить, промыть в слабом растворе питьевой соды, ополоснуть. Затем уложить в подготовленную посуду, перекладывая укропом и кусочками хрена, залить рассолом. Во время брожения по мере необходимости рассол доливать. Держать 7—10 дней при комнатной температуре, затем перенести в прохладное место.

Маринованный чеснок с брусникой

2 кг молодого чеснока, 500 г брусники

Для маринада (на 1 л воды): 100–150 мл кислого яблочного сока, 70 г соли, 3–4 г лимонной кислоты

Молодой чеснок очистить, хорошо промыть в холодной воде и плотно уложить в стеклянную или керамическую посуду, пересыпая ягодами. Для маринада в воду добавить соль и лимонную кислоту, довести до кипения, влить яблочный сок, перемешать, остудить. Залить маринадом чеснок, выдержать 8—12 дней в теплом месте, затем перенести в прохладное место. Маринованный чеснок будет прекрасным дополнением к мясу.

Квашеные стрелки чеснока

1,5 кг стрелок чеснока

Для рассола (на 600 мл воды): 70 мл белого сухого вина, 3 г лимонной кислоты, 30 г соли

Стрелки чеснока вымыть, нарезать кусочками длиной 4–6 см, опустить в кипящую воду на 2–3 мин, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и обсушить. Подготовленные стрелки чеснока разложить в стеклянные банки, утрамбовать. Для маринада воду довести до кипения, растворить в ней соль, добавить лимонную кислоту и вино. Маринад остудить, залить им стрелки чеснока. Накрыть емкость чистым полотном, поставить сверху груз. Держать при комнатной температуре 10–14 дней, потом перенести в прохладное место.

Чеснок, квашенный в соке красной смородины

2 кг чеснока

Для маринада (на 1 л воды): 150 г меда, 70 г соли, 400 мл сока красной смородины

Головки чеснока очистить от верхнего слоя шелухи, срезать корни и стрелки, замочить в холодной воде на 24 ч. Затем промыть холодной водой, плотно уложить в тару для квашения. Для маринада воду вскипятить с солью и медом, добавить сок смородины. Маринад остудить, залить чеснок. Емкость накрыть полотном, положить деревянный круг или тарелку и установить груз.

Чеснок, маринованный с клюквой и красной смородиной

2 кг молодого чеснока, 300 г клюквы, 300 г красной смородины, 5–7 листьев черной смородины, 1 стручок острого перца

Для маринада (на 1 л воды): 70 г соли, 100–150 мл кислого яблочного сока, 3–4 г лимонной кислоты

Молодой чеснок очистить, хорошо промыть в холодной воде и плотно уложить в посуду для маринования, пересыпая ягодами, тонкими колечками острого перца и листьями смородины. Для маринада в воду добавить соль и лимонную кислоту, довести до кипения, влить яблочный сок, перемешать, остудить. Залить маринадом чеснок, выдержать 10–12 дней в теплом месте, затем перенести в прохладное место. Маринованный с ягодами чеснок будет прекрасным дополнением к мясу.

Маринованный лук с перцем

2 кг мелкого репчатого лука, 2–3 стручка острого перца, 6–7 лавровых листьев, 25–30 горошин черного перца

Для маринада (на 1 л воды): 100 мл белого сухого вина, 3 г лимонной кислоты, 50 г соли

Для маринования нужно выбрать мелкий лук. Луковицы очистить, вымыть и обсушить. В подготовленную сухую банку уложить слоями лук, перекладывая его колечками острого перца, горошинами черного перца и лавровым листом. Для маринада в кипящей воде растворить соль и лимонную кислоту, влить вино, остудить. Лук залить маринадом, банки плотно закрыть и поставить на хранение в прохладное место.

Лук с болгарским перцем в красном вине

2 кг мелкого репчатого лука, 500–600 г болгарского перца

Для маринада (на 1 л воды): 80—100 г соли, 2 лавровых листа, 2–3 горошины черного перца, 2–3 горошины душистого перца, 2 бутона гвоздики, 600 мл красного сухого вина, 3–4 г лимонной кислоты, 40 г меда

Для маринования выбрать некрупный лук, очистить. Болгарский перец очистить от плодоножки и семян, нарезать тонкими полосками. Овощи бланшировать в подсоленной кипящей воде 5 мин, остудить. У луковиц удалить сердцевины, начинить их полосками перца и уложить в подготовленные банки. Для маринада в воде растворить соль, мед и лимонную кислоту,

вскипятить, добавить специи и вино. Залить лук кипящим маринадом со специями. Банки закатать крышками.

Маринованный лук в соевом соусе

1 кг репчатого лука, 2–3 стручка свежего острого перца, 300–400 мл соевого соуса, 500–700 мл растительного масла

Лук очистить, нарезать тонкими кольцами или полукольцами, залить соевым соусом и оставить на 12–16 ч. Лук с соусом регулярно перемешивать. Затем уложить лук в посуду для маринования. В отдельной кастрюле вскипятить растительное масло с мелко нарезанным острым перцем. Горячим маслом залить лук, плотно закрыть крышкой, остудить. Хранить в холодильнике.

Лук, маринованный в соке черной смородины

2 кг мелкого лука

Для маринада (на 1 л воды): 300–350 мл сока черной смородины, 80 г меда, 50 г соли

Небольшой лук очистить и плотно уложить в стерилизованные банки. Для маринада в воде растворить соль, мед, довести до кипения, добавить сок смородины. Горячим маринадом залить банки доверху, накрыть крышками. Стерилизовать банки объемом 0,5 л 5–7 мин, объемом 1 л – 10–14 мин. Банки закатать крышками, укутать, дать полностью остыть и поставить на хранение в прохладное место.

Лук, маринованный в свекольном соке

2 кг мелкого лука, 200 мл свекольного сока

Для маринада (на 1 л воды): 8 г лимонной кислоты, 80 г меда, 50 г соли

Лук, маринованный таким способом, станет прекрасной изысканной приправой для рыбы и мяса. Небольшие головки очистить, вымыть в проточной холодной воде и обсушить. Уложить в подготовленные стерилизованные банки. Для маринада воду вскипятить с солью, медом и лимонной кислотой. Кипящим маринадом залить лук, оставить на 5–7 мин. Затем маринад слить, снова вскипятить и залить лук. Повторить процедуру заливки три раза. После третьей заливки банки закатать крышками, тепло укутать и дать остыть.

Лук, маринованный в яблочном соке

2 кг репчатого лука, 1,2–1,5 л яблочного сока, 5 горошин черного перца, 2 бутона гвоздики, 50 г соли, 50 г меда

Мелкий лук можно мариновать целиком, крупный – нарезать кольцами. Луковицы очистить, нарезать, уложить в стерилизованные подготовленные банки. Для маринада в кипящей воде растворить соль и мед, кипятить 2–3 мин, добавить сок и специи. Горячим маринадом залить лук. Стерилизовать

банки объемом 0,5 л 7—10 мин, объемом 1 л – 15 минут.

Соленые лук, чеснок

Соленый лук

1 кг репчатого лука, 200 г соли

Лук очистить, нарезать кольцами и плотно уложить в стерилизованные стеклянные банки, пересыпая солью. Сверху положить толстый слой соли. Банки с соленым луком герметично укупорить и хранить в прохладном месте. Соленый лук можно использовать для приготовления салатов, супов и вторых блюд.

Соленый лук с пряностями

3 кг небольших головок лука, 5–7 лавровых листьев, 6–7 горошин душистого перца, 5–8 горошин черного перца, 6–9 бутонов гвоздики

Для рассола (на 1 л воды): 70–80 г соли

Лук очистить, плотно уложить в емкость для засолки, пересыпая специями. Приготовить рассол, остудить, залить лук. Сверху накрыть емкость чистым полотном, положить деревянный круг, поставить на него гнет. Оставить при комнатной температуре на 10–12 дней. Потом посуду с соленым луком перенести в прохладное помещение. Соленый лук можно добавлять в мясные блюда и соусы.

Соленый лук с черемшой

400 г репчатого лука, 300–400 г черемши, 50 г зелени укропа, 50 г корня хрена, 2–3 лавровых листа

Для рассола (на 1 л воды): 80 г соли

У черемши выбрать листья с длинными черешками, тщательно промыть и обсушить. Лук очистить, нарезать тонкими дольками. Листья и лук уложить в емкость для засолки, перекладывая лавровым листом, тертым хреном и зеленью укропа. Приготовить рассол, остудить, залить лук и поставить под гнет. Оставить на 10–15 дней в теплом помещении, затем снять пену и поставить на хранение в прохладное место. Соленый лук будет отличным гарниром к мясным блюдам.

Сушеные лук, чеснок

Сушеный лук

1,3 кг репчатого лука, 50 г соли

Лук очистить, нарезать кольцами толщиной не более 4 мм, промыть в проточной холодной воде. В кастрюлю влить 1 л воды,

растворить соль, вскипятить, остудить. В холодный рассол положить нарезанный лук и оставить на 5–7 мин. Затем откинуть лук на дуршлаг, дать воде стечь. Лук выложить на полотенце и тщательно обсушить. Затем выложить в один слой на противень, поставить в духовку, разогретую до 60 °С, и сушить лук 4–6 ч. Если хочется ускорить процесс сушки, то нужно окунуть нарезанный лук в кипяток на 2 мин, а потом сушить его в течение 2–2,5 ч при температуре 70 °С. В процессе сушки лук нужно постоянно перемешивать, чтобы он равномерно просушился и не подгорел. Готовый лук полностью остудить, уложить в сухие стеклянные банки, плотно закрыть и хранить в сухом месте. Из 1,3 кг свежего лука получится 200–250 г сушеного.

Сушеные стрелки лука с сельдереем

1,5 кг стрелок лука, 300 г зелени сельдерея

Стрелки лука и сельдерей промыть, хорошо высушить. Лук нарезать тонкими колечками, сельдерей измельчить. Зелень выложить на противень и немного подсушить на открытом воздухе. Далее зелень можно сушить в электросушилке или разогретой до 70–80 °С духовке при открытой дверце или с конвекцией. Сушеную зелень остудить, пересыпать в сухую стеклянную банку и плотно закрыть, чтобы в емкость не попадала влага.

Сушеный чеснок

Зрелый чеснок с неповрежденной оболочкой

Чеснок очистить, нарезать ломтиками толщиной 4–6 мм, выложить на полотенце и оставить на 1–2 ч, чтобы немного обсох. Затем выложить в один слой на противень и сушить до готовности в духовке, разогретой до 50–60 °С. Хранить сушеный чеснок нужно в плотно закрытой посуде. Из сухого чеснока можно приготовить порошок, который можно хранить в плотно закрытой посуде больше года.

Закуски из лука, чеснока

Хрустящий лук

200 г репчатого лука, 30 г муки, 3–4 г соли, растительное масло

Лук нарезать полукольцами, посыпать солью и мукой, хорошенько перемешать, чтобы каждый кусочек лука был запанирован. В глубокой сковороде или в сотейнике на среднем огне разогреть столько растительного масла, чтобы лук в нем плавал. Небольшими порциями обжаривать лук до золотисто-коричневого цвета, выложить на бумажные полотенца, чтобы стек

лишний жир. Готовый лук должен хрустеть. Положить его в банки, плотно закрыть и хранить в холодильнике. Хрустящий лук можно использовать как приправу к мясу, макаронам или в качестве закуски.

Масло с чесноком и зеленью

200 г сливочного масла, 40 г чеснока, 30 г репчатого лука, 20 г зелени укропа, 5–7 г соли

Чеснок пропустить через пресс и растереть с солью. Лук и зелень очень мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Смешать луковую и чесночную массу. Сливочное масло взбить в блендере, добавить луково-чесночное пюре, тщательно перемешать. Выложить в чистую посуду и поставить в холодильник.

Соусы и приправы из лука, чеснока

Соус чесночный

Стрелки и молодые листья чеснока, соль

Зелень чеснока вымыть, пропустить через мясорубку. На 1 стакан зелени взять 5 г соли, тщательно перемешать. Переложить в подготовленную стеклянную посуду, стерилизовать 15–25 мин, герметично закупорить. Хранить соус в холодильнике.

Чесночная паста с зеленью

400 г стрелок и молодых листьев чеснока, 100 г зубчиков чеснока, 1 стручок острого перца, 200 г зелени укропа, 100 г зелени петрушки, соль по вкусу

Острый перец очистить от семян и плодоножки. Зубчики чеснока очистить, зелень тщательно вымыть. Все ингредиенты пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Массу посолить, уложить в чистые банки, плотно закрыть пластиковыми крышками и хранить в холодильнике. Чесночную пасту можно использовать для приготовления первых блюд, соусов, мясных блюд и в качестве острой закуски.

Приправа из печеного чеснока

250 г чеснока, 3–5 г сушеных листьев тимьяна, 50–60 мл оливкового масла, соль и перец по вкусу

У головок чеснока снять самый верхний слой шелухи и срезать макушки как крышечки. Уложить чеснок в форму для запекания, посолить и поперчить по вкусу, посыпать тимьяном, полить оливковым маслом. Накрыть форму фольгой и поставить в разогретую до 200 °С духовку. Запекать примерно 50–60 мин, до золотистого цвета. Дать чесноку остыть до такой степени, чтобы его можно было брать руками, и вынуть запеченные зубчики из

шелухи. Затем измельчить чеснок в пюре, уложить в чистые банки, плотно закрыть и поставить в холодильник.

Приправа из чеснока с имбирем

120–150 г чеснока, 100 г корня имбиря, 15 г соли, 25–30 мл лимонного сока, 20 мл оливкового масла

Корень имбиря и чеснок очистить, натереть на мелкой терке или измельчить в блендере. Добавить соль, лимонный сок, оливковое масло, тщательно перемешать. Положить в подготовленную стеклянную или керамическую посуду, закрыть крышкой и поставить в холодильник.

Печеный чеснок со специями

300 г чеснока, 30 г соли, 10 г сушеного тимьяна, 5 г сушеного майорана, 4–5 г молотого черного перца, 3–4 г молотого кориандра, растительное масло

У головок чеснока снять верхний слой шелухи, срезать кончики зубчиков и аккуратно их раздвинуть. Чеснок полить растительным маслом и посыпать смесью соли и специй. Каждую головку чеснока завернуть в фольгу, выложить на противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке 15–20 мин. Готовые головки чеснока остудить, сложить в небольшую емкость, неплотно накрыть крышкой и хранить в прохладном месте. Приготовленный таким образом чеснок не рекомендуется долго хранить. Запеченный чеснок станет прекрасным дополнением к плову и другим мясным блюдам.

Острый томатно-чесночный соус

150 г чеснока, 250–300 г спелых мясистых помидоров, 30–40 г корня хрена, 20 г соли, 20 г меда, 3–4 г молотого белого перца, 7 г молотого черного перца, 5 г майорана

Помидоры вымыть, опустить на 1 мин в горячую воду, потом обдать холодной водой и очистить от кожицы. Чеснок очистить. Помидоры и чеснок измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Добавить тертый хрен, соль, мед, специи, перемешать. Соус выложить в подготовленную емкость, плотно закрыть. Хранить в холодильнике.

Лозижан

200 г чеснока, 50 мл растительного масла, 10 г молотого красного перца

Чеснок пропустить через пресс. Масло перекалить, снять с огня, немного остудить. В масло положить чеснок и томить на очень слабом огне 3–5 мин. Масло с чесноком необходимо постоянно перемешивать, не допуская подгорания. Затем массу немного остудить, добавить перец и тщательно перемешать. Хранить в стеклянной плотно закрытой посуде. Соус можно использовать как приправу к мучным блюдам и супам.

Соус из красного лука

300 г красного лука, 30 г соли, 1 стручок красного острого перца

Лук очистить, нарезать дольками. У перца удалить семена и плодоножку. Лук и перец пропустить через мясорубку, отжать лишний сок, добавить в пюре соль и тщательно перемешать. Соус выложить в подготовленную стеклянную посуду, плотно закрыть. Хранить в холодильнике.

Соус из лука и яблок

300 г репчатого лука, 400–500 г яблок, 3 г сушеного розмарина, щепотка мускатного ореха, 50 г соли

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками, положить в кастрюлю, добавить немного воды и тушить до мягкости. Затем протереть через сито. Яблочное пюре поставить на медленный огонь и довести до кипения. Лук очистить, пропустить через мясорубку, положить в яблочное пюре, добавить соль и специи. Соус тщательно перемешать, разложить в подготовленные банки и плотно закрыть. Хранить в холодильнике.

Приправа из лука с чесноком и зеленью

200 г репчатого лука, 2–3 зубчика чеснока, 50 г зелени укропа, 50 г зелени петрушки, 30 г зелени сельдерея, 50 г соли

Лук и чеснок очистить. Зелень вымыть. Все вместе пропустить через мясорубку, добавить соль, перемешать, отжать лишнюю жидкость. Приправу выложить в подготовленные сухие банки, плотно закрыть крышками и поставить на хранение в холодильник.

Соус «Карамельный лук»

2 кг репчатого лука, 250 мл красного сухого вина, 100 мл растительного масла, 200 г меда, 3–4 г сушеного розмарина, 3 г молотого кориандра, 2–3 г молотого черного перца

В широкой сковороде разогреть растительное масло, добавить розмарин и кориандр. Лук нарезать тонкими полукольцами, выложить в сковороду, обжаривать в течение 5–7 мин на сильном огне, постоянно помешивая. Затем накрыть сковороду крышкой, убавить огонь и на слабом огне тушить лук еще 15 мин. В сковороду влить вино, добавить мед и щепотку черного перца, тушить, перемешивая, еще 40 мин. Масса должна стать темной и густой. Горячий соус разложить в банки, плотно закрыть крышками и хранить в холодильнике.

Соус из красного лука с изюмом

100 г красного лука, 30 г светлого изюма, 30 г кедровых орешков, 25–30 г томатной пасты, 30–35 мл оливкового масла, 30 мл красного сухого вина

Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами. Изюм промыть и обсушить. В сковороде разогреть масло, обжарить лук, изюм и кедровые орешки в течение 1 мин. Добавить смесь томатной пасты и вина, тщательно перемешать и уварить на небольшом огне до консистенции кетчупа. Горячий соус разложить в баночки, дать остыть и хранить в прохладном месте. Соус не предназначен для длительного хранения.

Масло из лука, чеснока

Чесночное масло

150 г чеснока, 100 мл растительного масла, 20–30 г соли, специи по вкусу

Головки чеснока очистить от верхнего слоя шелухи, посыпать половиной нормы соли, завернуть в фольгу и запекать 15–20 мин в духовке при температуре около 200 °С. Чеснок остудить, содержимое зубчиков выдавить в небольшую емкость, добавить соль и специи, перемешать до состояния пюре. Масло довести до кипения, немного остудить, добавить чесночную кашицу, перемешать и томить на медленном огне, не допуская кипения, 3–5 мин. Готовое остывшее масло разлить в подготовленные банки, закупорить, хранить в прохладном месте.

Хрен

Маринованный хрен

Маринованный хрен с медом

1 кг корней хрена

Для маринада (на 1 л воды): 250 г меда, 30 г соли, 70 мл лимонного сока, бутоны гвоздики, черный перец горошком, душистый перец горошком, сушеный розмарин по вкусу

Корни хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками толщиной до 10 мм. Для маринада в воде растворить соль и мед, довести до кипения, добавить специи и лимонный сок, немного остудить. Хрен уложить в подготовленные банки, залить маринадом, стерилизовать 20–25 мин и закатать крышками.

Сушеный хрен

Сушеная стружка хрена

Свежие корни хрена

Корневища хрена промыть, натереть на крупной терке. Разложить стружку тонким слоем на противне, покрытом пергаментом, и сушить до готовности в духовке, разогретой до 70–80 °С. В процессе сушки сделать 3–4 перерыва для охлаждения сырья. Сушеный хрен можно измельчить в кофемолке в порошок. Хранить в плотно закрытых стеклянных банках в прохладном месте.

Порошок из корня и листьев хрена

Свежие корневища хрена, молодые неповрежденные листья хрена

Корень хрена очистить, промыть, нарезать тонкими кружочками, выложить на противень. Духовку разогреть до 60 °С, поставить в нее противень и сушить хрен около 6 ч. У молодых листьев хрена вырезать грубые черешки и прожилки. Листья промыть под холодной водой, обсушить, разрезать на небольшие части и выложить на противень для просушки. Сушить листья можно как на открытом воздухе, так и в духовке или сушильном аппарате при температуре 50 °С. Сушеные корни хрена и листья перемешать, измельчить в кофемолке, выложить в сухую стеклянную посуду, плотно закрыть. Хранить в прохладном месте.

Соус из хрена с огурцами и зеленью

200 г корня хрена, 300 г свежих огурцов, 300 г зелени укропа, 50–60 г соли

Хрен натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку. Огурцы очистить от кожуры и натереть на крупной терке. Укроп мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль, тщательно перемешать. Выложить соус в стерилизованные банки, плотно закупорить пластиковыми крышками и хранить в холодильнике.

Соус из хрена с квашеными огурцами

150 г корня хрена, 300 г квашеных огурцов, 100 г зелени петрушки, 70–80 г соли

Хрен очистить, натереть на мелкой терке. Огурцы натереть на крупной терке. Зелень измельчить. Соединить все ингредиенты, добавить соль, тщательно перемешать. Соус разложить в небольшие емкости, плотно закрыть и хранить в прохладном месте.

Соус из хрена с алычой

200 г корня хрена, 300 г алычи, 300 г яблок, 60–70 г соли, специи по вкусу

Корень хрена вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Алычу очистить от косточек. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками. Алычу и яблоки положить в кастрюлю, влить небольшое количество воды и тушить до мягкости (10–20 мин). Затем протереть через сито. Приготовленное пюре довести до кипения, добавить тертый хрен, соль, специи по вкусу, тщательно перемешать. Соус выложить в стерилизованные банки, плотно закрыть. Хранить в прохладном месте.

Хрен с томатом

200 г корня хрена, 300–400 г спелых помидоров, 6—10 зубчиков чеснока, соль, мед, специи по вкусу

Корни хрена вымыть, очистить, натереть на мелкой терке или измельчить в блендере. Помидоры с чесноком пропустить через мясорубку. Добавить тертый хрен, соль и специи по вкусу. Приправу выложить в подготовленные банки, плотно закрыть крышками и хранить в холодильнике. Для более длительного хранения приправу можно заморозить, разлив в формы.

Хрен в свекольной заливке

500 г корня хрена, 100 мл свекольного сока, 70–80 мл лимонного сока, 100–130 г меда, 50 г соли

Хрен очистить, вымыть, натереть на терке. Добавить

свекольный и лимонный сок, соль и мед, тщательно перемешать. Разложить приправу в стерилизованные банки, плотно закрыть. Хранить в холодильнике.

Соус из хрена со свеклой

200 г корня хрена, 200 г свеклы, 150 г моркови, 200 г яблок, 6–8 зубчиков чеснока, соль по вкусу

Корень хрена, свеклу и морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины и вместе с очищенным чесноком пропустить через мясорубку. Все ингредиенты перемешать, посолить, поставить массу на огонь. Соус довести до кипения и варить на медленном огне 20 мин. Горячий соус разлить в подготовленные банки и закатать крышками.

Хрен с морковью и яблоками

300 г корня хрена, 1,5 кг моркови, 2 кг яблок

Для маринада (на 1 л воды): 80 г соли, 100 г меда

Морковь и хрен очистить, натереть на крупной терке. Яблоки очистить, удалить сердцевину и кожуру, нарезать тонкими дольками. Уложить в подготовленные банки слоями морковь, хрен и яблоки, залить горячим маринадом. Банки накрыть крышками и простерилизовать (объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 20 мин), затем закатать, дать остыть и хранить в прохладном месте.

Хрен с печеными яблоками

150 г корня хрена, 300 г яблок, 100 г корня петрушки, щепотка молотой гвоздики, 50–70 г меда, соль и специи по вкусу

У яблок аккуратно вырезать сердцевину, в получившееся углубление влить немного меда и запечь. Запеченные яблоки протереть через сито. Очищенный хрен и корень петрушки натереть на мелкой терке, смешать с яблочным пюре. Добавить соль и специи, перемешать. Массу поставить на слабый огонь и довести до кипения. Затем разложить в подготовленные банки, плотно закрыть и поставить на хранение в прохладное место.

Хрен с яблоками и клюквенным соком

200 г корня хрена, 300 г яблок, 150 мл клюквенного сока, 40 г меда, соль по вкусу

Хрен вымыть и пропустить через мясорубку. Яблоки очистить от сердцевины, положить в небольшую кастрюлю, добавить немного воды и тушить под крышкой до мягкости. Затем слегка остудить и протереть через сито. Яблочное пюре смешать с тертым хреном, добавить мед, соль и клюквенный сок. Приправу разложить в стерилизованные банки, плотно закупорить и поставить в холодильник.

Топинамбур

Сушеный топинамбур

Сушеный топинамбур со специями

Спелые неповрежденные корнеплоды топинамбура, 60–70 г соли, 10 г молотого черного перца, 3 г молотого мускатного ореха, 5–7 г молотого кориандра

Вымытые с помощью щетки клубни топинамбура нарезать тонкими пластинами толщиной до 6 мм. Каждую пластинку натереть с двух сторон смесью специй и соли, выложить на противень. Сушить до готовности в разогретой до 60–70 °С духовке.

Сушеный топинамбур

Спелые неповрежденные корнеплоды топинамбура

Вымытые с помощью щетки клубни топинамбура нарезать тонкими пластинами толщиной до 6 мм, подсушить на открытом воздухе 2–3 ч. Затем выложить на противень и поставить в разогретую до 70 °С духовку, сушить до готовности. Полученные сушеные кусочки можно посыпать солью и специями и употреблять как чипсы или использовать для приготовления рагу и подлив.

Кофе из сушеного топинамбура

Спелые неповрежденные корнеплоды топинамбура

Клубни тщательно вымыть, мелко нарезать, подсушить в течение 3–4 дней на воздухе. Затем поместить в духовку и сушить до готовности при температуре 60–70 °С. Высушенные кусочки топинамбура обжарить на сковороде без добавления масла до золотистого оттенка и измельчить в кофемолке. Чтобы приготовить полезный витаминный кофе, нужно порошок из топинамбура залить водой, варить на слабом огне несколько минут, затем настоять под крышкой.

Квашеный топинамбур

Топинамбур пряный

Спелые неповрежденные корнеплоды топинамбура, 6–8 виноградных листьев, 3–4 стручка свежего острого перца

Для рассола (на 1 л воды): 50 г соли, 2 лавровых листа, 3–4 горошины черного перца, 1–2 бутона гвоздики

Топинамбур вымыть, очистить, нарезать дольками. На дно

емкости для квашения положить виноградные листья, выложить слоями кусочки топинамбура, пересыпая ломтиками острого перца, и залить холодным рассолом. Емкость поставить на 7–9 дней в теплое место. Затем снять пену и перенести емкость в прохладное помещение.

Топинамбур квашеный

Спелые неповрежденные корнеплоды топинамбура

Для рассола (на 1 л воды): 50 г соли

Топинамбур вымыть, очистить, нарезать дольками. Уложить кусочки в посуду для квашения, залить холодным рассолом и поставить на 8—10 дней в теплое место. Затем перенести емкость в прохладное помещение. Квашеный топинамбур можно добавлять в салаты, винегрет, использовать как закуску к мясу.

Соленый топинамбур

Соленый топинамбур с чесноком

Спелые неповрежденные корнеплоды топинамбура, 5–7 зубчиков чеснока, 5–6 зонтиков укропа с семенами, 50 г зелени сельдерея

Для рассола (на 1 л воды): 40–50 г соли, 5 горошин черного перца

Вымытые и очищенные клубни топинамбура нарезать тонкими кружочками или брусочками. В посуду для засолки положить промытую зелень, очищенный чеснок, часть зонтиков укропа, затем плотно уложить ломтики топинамбура. Для рассола вскипятить воду с солью и специями, остудить. Залить кусочки топинамбура холодным рассолом, оставить на 2–3 дня при комнатной температуре, а затем вынести в прохладное помещение. Топинамбур будет готов через 2–3 недели.

Консервированный топинамбур

Топинамбур острый

2 кг топинамбура, 2–3 стручка свежего острого перца, 5–6 зонтиков укропа с семенами, 6–7 листьев черной смородины

Для маринада (на 1 л воды): 5 г лимонной кислоты, 100 г меда, 40–50 г соли, 2–3 горошины черного перца

Топинамбур вымыть, очистить, нарезать небольшими ломтиками. На дно чистых стерилизованных банок уложить промытые листья смородины, зонтики укропа, очищенный от семян и нарезанный тонкими колечками перец. Сверху выложить нарезанный топинамбур. Для маринада в воде растворить соль и лимонную кислоту, вскипятить, добавить мед и специи, перемешать. Горячим маринадом залить топинамбур. Банки

простерилизовать 20–25 мин и закатать крышками.

Маринованный топинамбур с пряностями

1 кг топинамбура, 5–7 зонтиков укропа

Для маринада (на 1 л воды): 50 г соли, 5 г лимонной кислоты, 50–60 г меда, 2 лавровых листа, 4–5 горошин душистого перца, 2 бутона гвоздики, щепотка мускатного ореха

Топинамбур вымыть, очистить, нарезать тонкими брусочками или кубиками. Банки простерилизовать, высушить, уложить в них корнеплоды, перекладывая укропом. Для маринада в кипящую воду добавить соль, лимонную кислоту, мед и специи, перемешать. Кипящим маринадом залить топинамбур, накрыть банки крышками и простерилизовать (объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 20 мин). Банки закатать, перевернуть донышком вверх, тепло укутать и дать остыть.

Салаты из топинамбура

Салат из топинамбура, моркови и лимона

1 кг топинамбура, 500 г моркови, 100 г лимонов, 25–35 г соли

Клубни топинамбура и морковь очистить, вымыть, нарезать тонкой соломкой или натереть на терке для корейской моркови. Лимон вымыть и вместе с кожурой натереть на средней терке. Подготовленные продукты соединить, добавить соль, перемешать, оставить на 4–5 ч, чтобы выделился сок. Салат переложить в подготовленные стерилизованные банки, накрыть крышками и стерилизовать 15–20 мин (в зависимости от объема банки). Затем банки герметично закрыть, остудить и поставить в прохладное место для длительного хранения.

Топинамбур в облепиховом соке

1 кг топинамбура, 150–200 г меда, 200 мл облепихового сока, 400 мл воды

Топинамбур вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками или брусочками. Залить смесью сока, меда и воды, довести на среднем огне до кипения и варить 2–4 мин. Горячую массу переложить в подготовленные банки. Банки объемом 0,5 л стерилизовать 10 мин, объемом 1 л – 15–20 мин, закатать крышками и дать остыть.

Маринованный топинамбур с морковью

1 кг топинамбура, 200 г моркови

Для маринада (на 1 л воды): 50 г соли, 5 г лимонной кислоты, 50–60 г меда

Топинамбур и морковь вымыть, очистить, нарезать тонкими брусочками или кубиками, перемешать. Банки простерилизовать,

высушить, уложить смесь корнеплодов. Для маринада в кипящую воду добавить соль, лимонную кислоту, мед, перемешать. Кипящим маринадом залить овощи, накрыть банки крышками и простерилизовать (объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 20 мин). Банки закатать, перевернуть донышком вверх, тепло укутать и дать остыть.

Топинамбур в яблочном соке

2 кг топинамбура, 500 г моркови

Для маринада (на 1 л воды): 300 мл яблочного сока, 5–6 г лимонной кислоты, 50 г соли, 60–70 г меда, 1 бутон гвоздики

Топинамбур вымыть, очистить и нарезать брусочками или небольшими ломтиками. Морковь нарезать кубиками или соломкой. Смешать овощи, уложить в подготовленные банки. Для маринада в воду добавить соль и лимонную кислоту, довести до кипения, затем влить мед и яблочный сок, добавить гвоздику, варить еще 1–2 мин. Горячим маринадом залить корнеплоды. Банки стерилизовать около 20 мин, герметично закрыть жестяными крышками, укутать и дать остыть.

Маринованный топинамбур с луком и чесноком

1 кг топинамбура, 100 г репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 50 г зелени петрушки

Для маринада (на 1 л воды): 5–6 г лимонной кислоты, 40 г соли

Топинамбур очистить, вымыть, нарезать кубиками, обдать кипятком. Лук очистить и нарезать полукольцами. Чеснок нарезать пластинками. Зелень тщательно вымыть и обсушить. На дно банки уложить зелень, затем выложить смесь нарезанного топинамбура, чеснока и лука. Овощи залить кипящим маринадом. Банки простерилизовать 25 мин и закатать крышками.

Топинамбур в томатном соке

2 кг топинамбура, 200 г моркови, 150 г репчатого лука, 4–5 зубчиков чеснока

Для заливки: 1 л томатного сока, 30–40 г соли, 5 г лимонной кислоты

Топинамбур и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук нарезать полукольцами. Зубчики чеснока очистить и разрезать на 4 части. Уложить овощи в подготовленные банки. Томатный сок вскипятить с солью и лимонной кислотой, залить овощи. Банки простерилизовать 20–30 мин и закатать крышками.

Соусы из топинамбура

Медовый соус из топинамбура

1 л сока топинамбура, 100 г меда, 500 г красной смородины или кислого винограда

Топинамбур тщательно вымыть, обдать кипятком и отжать из него сок. Добавить мед, перемешать. В чистую сухую банку высыпать промытые и просушенные ягоды смородины или винограда, влить сок с медом, завязать горловину марлей и поставить для брожения в теплое темное место. Через 50–60 дней соус можно процедить и разлить в бутылки.

Пюре, повидло из топинамбура

Пюре из топинамбура с медом

1 кг топинамбура, 200 г лимонов, 250–300 г меда

Топинамбур тщательно вымыть, очистить от кожуры и натереть на мелкой терке. Положить массу в эмалированную кастрюлю, добавить мед, перемешать и оставить на 10 мин, чтобы начал выделяться сок. Лимоны очистить от кожуры и косточек, измельчить в блендере, добавить в смесь. Все тщательно перемешать, разложить в сухие стерилизованные банки, плотно закрыть пластиковой крышкой и хранить в холодильнике.

Повидло из топинамбура со сливами

1 кг топинамбура, 500 г слив, 200 г меда

Крупные клубни вымыть, очистить, разрезать на несколько частей и запечь в духовке до мягкости. Мягкий топинамбур измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Сливы уложить в кастрюлю, добавить немного воды, тушить 15 мин, затем протереть через сито. Добавить мед, перемешать. Пюре из топинамбура соединить со сливовым пюре, тщательно перемешать и варить на слабом огне 3–4 ч. Горячую массу расфасовать в стерилизованные стеклянные банки и закатать крышками.

Повидло из топинамбура с яблоками

500 г топинамбура, 500 г яблок

Топинамбур вымыть, очистить, натереть на крупной терке и тушить на слабом огне до размягчения. Затем добавить натертые на крупной терке яблоки и тушить еще 2 ч. Горячую массу расфасовать в стерилизованные стеклянные банки и закатать крышками.

Зелень

Петрушка, сельдерей, укроп, виноградные листья

Соленые и маринованные петрушка, сельдерей, укроп, виноградные листья

Соленые виноградные листья

1 кг молодых виноградных листьев, 100 г соли

Для рассола (на 1 л воды): 70 г соли

Отобрать крупные неповрежденные виноградные листья без прожилок, не имеющие с нижней стороны войлочного опушения. Листья хорошо промыть, залить холодной водой и оставить на 1–2 ч, затем промыть под проточной водой. Подготовленные виноградные листья опустить в кипящую воду, бланшировать 3–4 мин, остудить. Листья уложить слоями в стерилизованные банки, пересыпая солью, хорошо утрамбовать и поставить сверху груз. Оставить при комнатной температуре на 12–15 дней. По мере надобности доливать рассол. Хранить в прохладном месте.

Маринованный укроп с чесноком

1 кг зелени укропа, 200–250 г чеснока, 50 мл растительного масла

Для маринада (на 1 л воды): 500 мл светлого кислого виноградного сока, 4–5 г лимонной кислоты, 40 г соли

Укроп вымыть, обсушить, мелко нарезать. Чеснок измельчить. Укроп смешать с чесноком и уложить в стерилизованные банки. Воду вскипятить с солью и лимонной кислотой, добавить сок, перемешать, остудить и залить зелень. В каждую банку влить немного растительного масла, плотно закрыть и хранить в холодильнике.

Сушеные петрушка, сельдерей, укроп

Сушеная корневая петрушка

1 кг корней петрушки

Корни петрушки вымыть, очистить, нарезать ломтиками или соломкой толщиной не более 5 мм. Бланшировать в кипящей воде 1–2 мин, затем сразу же остудить в холодной воде, откинуть на дуршлаг и обсушить. Ломтики выложить на противень, поместить в духовку, разогретую до 50 °С, и сушить 2 ч. Затем температуру повысить до 70 °С и сушить корнеплоды до готовности. Хранить

сушеные корни петрушки нужно в плотно закрытой стеклянной посуде. Так же можно сушить и корни сельдерея.

Сушеная зелень петрушки

Молодая свежая зелень петрушки

Зелень петрушки рассортировать, выбрать качественные веточки, не имеющие грубых стеблей, тщательно промыть в холодной проточной воде, мелко нарезать и подсушить при комнатной температуре. Затем выложить на противень, поставить в духовку и сушить 3–4 ч при температуре 60–70 °С. Дверца духовки должна быть немного приоткрыта. Чтобы зелень высушилась равномерно, через каждые 1–1,5 ч противень нужно доставать из духовки на 10 мин и перемешивать петрушку. Хорошо высушенная зелень должна рассыпаться, но не крошиться в труху. Хранить сушеную зелень нужно в сухом темном месте. Так же можно сушить зелень укропа, только при более низкой температуре (45–55 °С).

Сушеная смесь кореньев

300 г корня петрушки, 300 г корня сельдерея, 400 г корня пастернака

Коренья очистить, тщательно вымыть, нарезать кружочками или соломкой. Залить корнеплоды кипятком, затем обдать холодной водой и обсушить. Подсушить ломтики на открытом воздухе в течение 2–3 ч. Затем выложить на противень и сушить в духовке при температуре 65 °С, регулярно ее проветривая или включая конвекцию. Из 1 кг свежих очищенных корнеплодов получается около 150 г сушеных.

Замороженные петрушка, сельдерей, укроп

Замороженная петрушка

Свежая зелень петрушки

Отобрать свежие здоровые веточки петрушки, срезать грубые стебли. Зелень мелко нарезать, плотно уложить в пакеты или пластиковые емкости. Поставить емкости в морозильную камеру и установить самую низкую температуру, чтобы зелень заморозилась как можно быстрее.

Замороженная зеленая смесь

30 г зелени укропа, 30 г зелени петрушки, 30 г зелени эстрагона или базилика, 100 г корня петрушки

Зелень тщательно перебрать, промыть, обсушить, удалить подпорченные листья и грубые стебли, мелко нарезать. Корень петрушки вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Все тщательно перемешать, уложить в полиэтиленовые пакеты,

выдавить из них воздух и положить в морозильную камеру.

Консервированные петрушка, сельдерей, укроп, виноградные листья

Соленая зелень сельдерея

1 кг листьев сельдерея, 200–250 г соли

Свежие неповрежденные листья сельдерея вымыть, обсушить, мелко нарезать, перемешать с солью. Плотно утрамбовать смесь в стерилизованные банки, подождать, чтобы листья пустили сок, и закатать банки крышками. Хранить в прохладном темном месте. Таким же способом можно засолить зелень петрушки.

Консервированные виноградные листья для долмы

60–70 молодых виноградных листьев среднего размера, 20 г зелени укропа, 30 г зелени петрушки, 500 мл томатного сока, 15–20 г соли

Молодые листья винограда залить холодной водой на 1–1,5 ч. Затем хорошо вымыть в проточной холодной воде, удалить плодоножку и срезать утолщенные прожилки у основания листа. Подготовленные листья уложить один на другой по 6–7 штук, сверху положить по веточке укропа и петрушки, свернуть трубочкой. Свернутые виноградные листья вертикально уложить в стерилизованные банки, залить кипятком и оставить, накрыв стерилизованной металлической крышкой, на 15–20 мин. Затем воду слить. Томатный сок довести до кипения, добавить соль, перемешать. Зелень залить горячим соком. Если сока не хватит, влить немного крутого кипятка. Банки сразу же закатать крышками, перевернуть, тепло укутать и дать остыть. Томатный сок потом можно использовать для приготовления соусов и борща.

Маринованный корень сельдерея с яблочным соком

800 г корня сельдерея

Для маринада (на 1 л воды): 25 г соли, 40 г меда, 5 г лимонной кислоты, 250 мл яблочного сока

Корни сельдерея вымыть, очистить, нарезать ломтиками или кружочками, отварить почти до готовности. Уложить сельдерей в стерилизованные банки, залить горячим маринадом. Банки накрыть крышками, стерилизовать 20–30 мин, закатать и оставить до полного остывания.

Маринованная зелень сельдерея с чесноком

500 г зелени сельдерея, 6–7 зубчиков чеснока, 2–3 лавровых листа

Для маринада (на 1 л воды): 10 г лимонной кислоты, 60 г

меда, 50 г соли

Выбрать самые здоровые и свежие листья сельдерея, тщательно промыть и обсушить. На дно стерилизованной банки положить чеснок и лавровый лист. Сверху плотно уложить листья сельдерея. Для маринада в воду добавить лимонную кислоту, соль и мед, довести до кипения. Залить зелень кипящим маринадом. Банки простерилизовать 20–25 мин, после чего укупорить и дать остыть. Маринованную зелень можно использовать как самостоятельную закуску или приправу к различным блюдам.

Маринованная зелень петрушки с лимонным соком

500 г зелени петрушки

Для маринада (на 1 л воды): 100 мл лимонного сока, 50 г соли, 50 г меда, 5–6 г лимонной кислоты

Зелень перебрать, промыть, нарезать, уложить в стерилизованные банки. Для маринада вскипятить воду с солью, медом и лимонной кислотой, добавить лимонный сок. Зелень залить горячим маринадом. Банки простерилизовать 25–30 мин и закатать крышками.

Консервированные черешки сельдерея

2,5 кг черешков сельдерея, 2 лимона, зерна аниса, соль

Черешки сельдерея очистить, нарезать кусочками (по высоте банки) и бланшировать 3 мин в подсоленной кипящей воде с добавлением лимонного сока. Подготовленные черешки плотно уложить в банки, посыпать анисом. Залить кипящим отваром, оставшимся от бланширования. Банки стерилизовать 45 мин при температуре 90 °С, затем закатать крышками.

Салат с сельдереем

200 г корня пастернака, 150 г корня сельдерея, 200 г зелени сельдерея, 50 г зелени петрушки, 6–7 зубчиков чеснока, 70–80 г соли

Зелень вымыть, некрупно нарезать. Коренья вымыть, очистить, натереть на крупной терке или на терке для корейской моркови. Чеснок очистить и измельчить. Все ингредиенты соединить, добавить соль, перемешать. Смесь уложить в эмалированную посуду и поставить сверху гнет. Держать в теплом месте около 10 дней, пока не закончится процесс брожения. Затем переложить квашеный салат в стерилизованные банки, укупорить и хранить в темном прохладном месте.

Приправы из петрушки, сельдерея, укропа

Петрушка в растительном масле

300 г свежей петрушки, 300 мл растительного

рафинированного масла

Петрушку перебрать, вымыть, обсушить, срезать стебли. Зелень уложить в стерилизованные банки. Растительное масло прокалить, слегка остудить и залить зелень. Банки плотно закрыть крышками и хранить в прохладном месте.

Ассорти из зелени

200 г зелени укропа, 200 г зелени петрушки, 200 г зелени кинзы, 200 г зеленого лука, 200 г базилика, 50 г соли, 1 л рафинированного растительного масла, 6–7 г лимонной кислоты

Зелень перебрать, промыть, положить на 1,5 ч в воду, подкисленную лимонной кислотой. Затем вынуть, обсушить, мелко нарезать, уложить в стерилизованную банку. Банку на ⅔ залить маслом, перемешать содержимое и залить маслом доверху. Банки плотно закрыть, хранить в холодильнике.

Укроп в чесночном масле

250–300 г укропа, 5–6 зубчиков чеснока, 300–350 мл рафинированного растительного масла

Укроп перебрать, вымыть, срезать грубые стебли. Чеснок очистить и мелко нарезать. Масло довести до кипения, снять с огня, положить в него измельченный чеснок и дать постоять 5—10 мин. Укроп разложить в стерилизованные банки, залить чесночным маслом. Такой укроп можно использовать для приготовления салатов, первых блюд, соусов, овощных запеканок и т. д.

Заправка из зелени

70 г зелени сельдерея, 50–70 г зелени укропа, 70 г зелени петрушки, 100 г корня петрушки, 150 г корня сельдерея, 100 г моркови, 80 г репчатого лука, 100 г соли

Зелень промыть, обсушить, мелко нарезать. Корнеплоды очистить, натереть на крупной терке. Лук мелко нашинковать. Подготовленные овощи и зелень соединить, добавить соль, перемешать. Смесь уложить в стерилизованные банки. Банки накрыть пергаментной бумагой, обвязать ниткой или закрепить резинкой. Хранить в прохладном темном месте.

Зелень на зиму

100 г зелени укропа, 100 г зелени петрушки, 100 г зелени сельдерея, 70 г соли

Молодую свежую зелень, собранную в сухую погоду, промыть, обсушить, нарезать. Добавить соль, перемешать. Зелень выложить в стерилизованные банки и утрамбовать до появления сока. Оставить на 2 суток при комнатной температуре (за это время зелень немного осядет), затем заполнить банки доверху. Чем плотнее будет утрамбована зелень в банке, тем дольше и лучше она сохранится. Банки с зеленью плотно укупорить и хранить в

холодном темном помещении.

Заправка из зелени с морковью и луком

100 г зелени сельдерея, 100 г зелени укропа, 100 г зелени петрушки, 300 г моркови, 200 г лука, 2 болгарских перца, 1 стручок острого перца, 200 г соли

Зелень вымыть, обсушить, мелко нарубить. Морковь, лук и перец (без семян) мелко нашинковать. Овощи и зелень соединить, добавить соль, перемешать. Заправку выложить в стерилизованные банки, накрыть пергаментной бумагой и обвязать ниткой. Хранить в прохладном темном месте.

Масло из петрушки, сельдерея, укропа

Изумрудное масло

300 г зелени укропа, 200 г зелени петрушки, 200 г зелени базилика, 100 г зелени эстрагона, рафинированное растительное масло

Зелень перебрать, вымыть, обсушить и измельчить в блендере почти до пюреобразного состояния. Выложить зеленую массу в стерилизованные банки, заполнив их на ⅔ объема, залить доверху растительным маслом. Банки плотно закрыть и хранить в холодильнике.

Чесночное масло с зеленью

Зелень петрушки, укропа, эстрагона

Для заливки (на 1 л рафинированного растительного масла): 100 г чеснока

Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать. Чеснок очистить и измельчить. Масло вскипятить, снять с огня, немного остудить, добавить чеснок и оставить на 10–15 мин. В банки насыпать зелень, заполнив их на ¾ объема. Затем постепенно, помешивая, влить чесночное масло. Банки плотно закрыть, хранить в темном прохладном месте.

Щавель, шпинат

Соленые щавель, шпинат

Соленое щавелевое пюре

1 кг листьев щавеля, 250 г соли

Листья щавеля перебрать, срезать черешки. Опустить листья в кипящую воду, отварить до готовности, откинуть на дуршлаг. Затем протереть через сито или измельчить в блендере до состояния пюре. Добавить соль, перемешать. Пюре разложить в стерилизованные стеклянные банки, герметично укупорить и хранить в холодильнике или погребе.

Щавель соленый

1 кг листьев щавеля, 250–350 г соли

Листья щавеля перебрать, тщательно вымыть, обсушить и уложить слоями в подготовленные банки, пересыпая солью. Залить банки кипящей водой доверху и закатать крышками. Хранить в прохладном месте.

Зеленая смесь со щавелем

500 г листьев щавеля, 500 г зеленого лука, 250 г зелени укропа, 100 г крупной соли

Зелень промыть, обсушить и нарезать кусочками длиной 1–1,5 см. Добавить соль, перемешать, растирая, чтобы выделился сок. Разложить зеленую массу в стерилизованные банки и простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 20 мин, объемом 1 л – 25–30 мин). Банки перевернуть, укутать и остудить.

Шпинат соленый

3 кг шпината, 300 г соли

Шпинат перебрать, промыть, обсушить и уложить в банку слоями, пересыпая солью. Поставить сверху небольшой гнет. Когда масса слегка осядет, дополнить банку свежим шпинатом, также пересыпая солью.

Сушеные щавель, шпинат

Сушеный шпинат

Свежие неповрежденные листья шпината

Молодые зеленые листья шпината, собранные в начале цветения растения, тщательно вымыть, обсушить и разложить на воздухе, чтобы слегка подвяли. Затем выложить листья тонким слоем на противень и сушить в духовке при температуре 40–45 °С

в течение 2–3 ч. Высушенный шпинат уложить в стеклянные банки или полиэтиленовые мешки и плотно завязать. Хранить в темном месте.

Сушеный щавель

Молодые листья щавеля

Щавель перебрать, промыть, удалить черешки. Выложить тонким слоем на полотно и сушить на открытом воздухе или в хорошо проветриваемом помещении, регулярно переворачивая листья. Сушеный щавель уложить в сухие стеклянные банки или коробки, застеленные папиросной бумагой.

Консервированные щавель, шпинат

Щавель натуральный

Свежие листья щавеля, соль

Щавель залить холодной водой и оставить на 30 мин. Затем воду слить, щавель обсушить. Листья щавеля (целые или нарезанные) плотно уложить в банки, залить кипятком на ¾ объема, подождать, пока со дна поднимутся пузырьки воздуха. Затем залить кипящей водой доверху. В каждую банку всыпать 10 г соли и закатать крышками. Хранить в прохладном месте.

Щавель и шпинат натуральные

500 г щавеля, 500 г шпината, 250 мл воды

Листья перебрать, тщательно промыть, уложить в эмалированную посуду, залить водой, поставить на огонь. Довести до кипения и варить 2–3 мин. Затем зелень уложить в подготовленные банки, стерилизовать 25–35 мин (в зависимости от объема), закатать крышками и остудить.

Щавель на зиму

Свежие листья щавеля

Щавель перебрать, тщательно промыть и опустить в кипящую воду на 1–2 мин. Бланшированные листья плотно уложить в стерилизованные стеклянные банки, залить кипящей водой, в которой они бланшировались. Банки стерилизовать в течение 60 мин, закатать крышками. Эта заготовка пригодится зимой для приготовления зеленых щей, борщей, омлетов, запеканок, начинки для пирогов.

Шпинат консервированный

Листья шпината, соль по вкусу

Шпинат перебрать, залить крутым кипятком, отварить в течение 5 мин на сильном огне, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Затем пропустить через мясорубку или протереть через сито. Полученное пюре прогреть, добавить соль, перемешать.

Горячее пюре разложить в стерилизованные банки, накрыть их крышками, установить в кастрюлю с горячей водой, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 12–15 мин, объемом 1 л – 20–25 мин) и закатать. Консервированный шпинат можно использовать для приготовления зеленых щей, борщей (вместе со щавелем), супов, запеканок, омлетов, гарниров и соусов.

Замороженные щавель, шпинат

Замороженный щавель

Свежие молодые листья щавеля

Листья щавеля перебрать, удалить испорченные и вялые, хорошо промыть под проточной водой. Обсушить и нарезать как для борща. Порции щавеля положить в сухие и чистые пакеты, удалить из пакетов лишний воздух, плотно завязать и положить в морозильную камеру.

Замороженный шпинат

Свежие листья шпината

Промытые листья шпината нарезать кусочками шириной 3–4 см, опустить в кипящую воду и бланшировать 1–1,5 мин. Затем откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, обсушить и уложить в емкость для замораживания. Поставить в морозильную камеру на хранение.

Пюре из щавеля, шпината

Пюре из шпината

Свежие листья шпината, соль по вкусу

Листья шпината перебрать, тщательно промыть. Уложить в эмалированную кастрюлю, залить кипятком и варить 5 мин. Затем откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Шпинат пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Получившееся пюре довести до кипения, добавить соль, перемешать. Горячее пюре разложить в стерилизованные банки. Банки объемом 0,5 л стерилизовать 15 мин, объемом 1 л – 20–25 мин, закатать крышками. Такое пюре отлично подходит для приготовления гарниров и соусов.

Пюре из щавеля

Свежие листья щавеля

Щавель промыть, перебрать, нарезать и поместить в кастрюлю с кипящей водой. Уварить до пюреобразной массы. Горячее пюре разложить в сухие стерилизованные банки, закатать, перевернуть дном вверх и дать остыть.

Грибы

Соленые и маринованные грибы

Соленые вешенки

1 кг вешенок (шляпки), 1–2 дубовых или вишневых листочка, 60—100 г соли, пряности по вкусу

Дно посуды посыпать солью и уложить шляпки грибов пластинками вверх, пересыпая каждый слой солью. Положить дубовые или вишневые листья (для получения упругих и плотных шляпок). Последний слой посыпать более толстым слоем соли, накрыть чистой тканью, положить деревянный круг и поставить груз. Грибы выдержать при комнатной температуре в течение 4–5 дней, затем убрать в холодильник или погреб. Грибы будут готовы к употреблению через 30–40 дней.

Соленые отварные грибы

5 кг грибов, 250–300 г соли, лук, чеснок, зелень укропа, корень хрена по вкусу

Грибы очистить, промыть в проточной воде, дать воде стечь, положить в эмалированную кастрюлю и отварить в слегка подсоленной воде 2–3 ч (в зависимости от сорта грибов, горькие грибы варить дольше). Затем грибы остудить в холодной воде, уложить шляпками вниз в деревянную бочку (кадку) или стеклянную банку с широким горлом, пересыпая каждый слой нарезанным луком, солью, смешанной с измельченным чесноком, укропом и корнем хрена. Грибы следует класть осторожно, чтобы не нарушить целостность. На дно посуды и сверху положить больше соли. Поверх грибов положить крышку и установить груз средней тяжести. Грибы будут готовы к употреблению через 7—10 дней. Следить за тем, чтобы грибной рассол полностью покрывал грибы. Если рассола мало, нужно добавить подсоленной кипяченой воды (50 г соли на 1 л воды). При появлении плесени крышку и гнет промыть в воде с содой и прокипятить, а плесень удалить.

Сухой засол рыжиков

1 кг грибов, 40 г соли

Грибы не мыть, а тщательно очистить и протереть. Подготовленные грибы положить в посуду, пересыпая солью. Накрыть чистой тканью, положить деревянный круг и установить гнет. Рыжики нужно солить без добавления пряностей, так как от них грибы темнеют.

Соленые рыжики

3 кг рыжиков, 30 г чеснока, 40 г зелени укропа, 200 г соли, перец горошком, лавровый лист по вкусу

Рыжики вымыть, ножки срезать (они не понадобятся). Большие шляпки нарезать кусочками, маленькие оставить целыми. Отварить грибы в течение 15 мин, откинуть на дуршлаг и промыть в холодной воде. В глубокую емкость всыпать немного соли и положить часть нарубленного укропа. Выложить слоями шляпки грибов, пересыпая каждый слой солью и перекладывая оставшимся укропом и рубленым чесноком (по желанию можно добавить перец горошком и лавровый лист). Сверху положить чистую марлю, накрыть тарелкой и поставить гнет. Поместить в прохладное темное место на 1 неделю. По истечении указанного времени переложить грибы в банки. Хранить в погребе или в холодильнике.

Сушеные грибы

Грибы сушеные

Грибы – белые, подосиновики, подберезовики, козляки, моховики, маслята, опята

Перед сушкой грибы не мыть, а протереть сухой тряпочкой. Крупные экземпляры разрезать на куски, остальные сушить целиком. В жаркие дни можно сушить грибы на солнце – для этого их нанизать на нитку и подвесить на воздухе. От мух грибы накрыть марлей. В домашних условиях грибы можно сушить в духовке при температуре 70–80 ˚С и открытой дверце, чтобы обеспечить поступление свежего воздуха и удаление влаги, выделяемой из грибов. Грибы выложить на противень, застеленный пергаментом. Процесс сушки займет около 5 ч, в течение этого времени грибы необходимо несколько раз перевернуть. Подсушенные таким образом грибы хранить в сухом месте, в стеклянных банках или полотняных мешочках, отдельно от продуктов с резким запахом.

Грибной порошок

1 кг лесных грибов, 5 г молотого кориандра, 7 горошин черного перца, 1 лавровый лист, 4 бутона гвоздики

Грибы перебрать, очистить, нарезать тонкими пластинами. Нанизать на нитку или леску, подвесить над плитой на расстоянии 50–60 см от варочной поверхности и оставить на несколько дней. Когда грибы полностью высохнут, положить их в блендер и размолоть в порошок. Гвоздику, кориандр, черный перец и лавровый лист измельчить в ступке, смешать с грибным порошком. Хранить в темном прохладном месте. Грибной

порошок можно использовать для приготовления разнообразных супов, соусов и подлив.

Копченые грибы

Копченые грибы

Грибы, лавровый лист, репчатый лук, растительное масло

Целые шляпки твердых грибов бланшировать в кипящей воде несколько минут, откинуть на дуршлаг, промыть в холодной воде, дать воде стечь. Для копчения приготовить опилки фруктовых деревьев (слива, груша, черешня). Грибы уложить на решетку или сито в коптильне либо нанизать на суровую нитку и привязать к коптильным палочкам. Коптить грибы 1,5 ч полутеплым дымом. Грибы не должны высохнуть! На дно банки положить лавровый лист, колечко лука и влить 1 ч. л. качественного растительного масла. Затем уложить остывшие грибы, залить любым кисло-сладким маринадом. Банки стерилизовать 50 мин при температуре 90 ˚С и закупорить.

Замороженные грибы

Замороженные грибы

Грибы

Из съедобных грибов лучше всего замораживать белые грибы или боровики. Грибы очистить и хорошо промыть, затем поместить в пакет и положить в морозильную камеру. При замораживании условно съедобных грибов грибы очистить, несколько раз прокипятить или вымочить, меняя воду. Затем поместить в морозильную камеру. Можно замораживать как целые грибы, так и разрезанные. Замороженные грибы можно использовать для добавления в различные блюда – их вкус останется таким же, как и у свежих. Свежие грибы, замороженные при температуре −28 ˚С, можно хранить 6—12 мес.

Консервированные грибы

Консервированные белые грибы

Белые грибы, листья хрена, растительное масло

Грибы отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить. В стерилизованные банки положить промытые листья хрена. Затем выложить грибы, перекладывая листьями хрена.

Когда банка будет наполнена, залить грибы растительным маслом. Важно, чтобы грибы с хреном были полностью покрыты маслом. Закрыть банку крышкой и хранить в холодном месте.

Консервированные опята

Опята, соль

Грибы замочить в холодной подсоленной воде с добавлением лимонной кислоты (весь мусор и червячки выйдут благодаря соли, а грибы не потемнеют из-за присутствия в воде лимонной кислоты). Шляпки опят отделить от ножек и консервировать их отдельно (из ножек получается вкусная грибная икра). Шляпки нарезать произвольно в зависимости от их размера. Чтобы опята не вызвали расстройства пищеварения, их нужно обязательно отварить до тех пор, пока они не начнут оседать на дно кастрюли (от 30 мин до 1 ч). Пену при варке нужно снимать, первую воду лучше слить через 10 мин после ее закипания – вместе с ней уйдут и все вредные вещества, которые могут присутствовать в грибах. Отварные грибы выложить в банки, пересыпая солью, простерилизовать и закатать. Лучше не закатывать банки с грибами металлическими крышками из-за риска развития ботулизма, достаточно прокипяченных капроновых крышек.

Маринованные грибы

1 кг грибов, 30 г соли, 10 г лимонной кислоты, лавровый лист, корица, гвоздика, душистый перец по вкусу

Грибы промыть, опустить в кипящую воду. Добавить соль, лимонную кислоту, пряности, варить 20 мин. Переложить грибы в банки, залить маринадом, простерилизовать и закатать крышками.

Шампиньоны в белом вине

1 кг шампиньонов, 100 г репчатого лука, 120 г лимонов, 500 мл белого вина, 200 мл воды, 150 мл растительного масла, 2 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, 20 г соли

Грибы очистить, промыть, обсушить, полить лимонным соком. Для маринада смешать вино, воду и масло, добавить лавровый лист, перец и соль, довести до кипения. Грибы опустить в кипящий маринад на 5 мин. Затем разложить грибы в стерилизованные банки, перекладывая кольцами лука. Маринад довести до кипения, снять пену. Грибы залить кипящим маринадом. Банки простерилизовать и закатать крышками.

Грибы натуральные

1 кг грибов

Для маринада (на 1 л воды): 20 г соли, 5 г лимонной кислоты

Для маринада в кастрюлю влить воду, добавить соль и лимонную кислоту, довести до кипения. Грибы тщательно промыть, положить в кастрюлю с маринадом, довести до кипения.

Пену, образующуюся на поверхности, удалять с помощью шумовки. Варку можно считать законченной, как только грибы опустятся на дно. Готовые грибы разложить в подготовленные банки и залить процеженным маринадом, в котором они варились. Банки следует наполнять на 1,5 см ниже верха горлышка. Заполненную тару накрыть подготовленными крышками, поместить в кастрюлю с подогретой до 50 °С водой и стерилизовать в течение 1,5 ч при слабом кипении воды. После этого банки немедленно укупорить, проверить качество укупорки и оставить до полного остывания.

Грибы в томатном соусе

600 г грибов, 400 г томатного пюре, 30–50 мл растительного масла, 1–2 лавровых листа, соль

Грибы промыть, отварить, нарезать и обжарить в растительном масле. Когда грибы станут мягкими, добавить томатное пюре, соль и лавровый лист. Массу разложить в стерилизованные банки, заполнив их на 1,5 см ниже горлышка. Стерилизовать в умеренно кипящей воде (банки объемом 0,5 л – 40 мин, объемом 1 л – 60 мин), затем немедленно укупорить, проверить качество укупорки и оставить до полного остывания.

Белые грибы с гвоздикой

700 г белых грибов, 4 зубчика чеснока, 3 стакана воды, 50 г соли, 3 горошины перца, 5 г кориандра, 4 бутона гвоздики, лавровый лист

Грибы перебрать, тщательно промыть, разрезать вдоль пополам. Небольшие грибы оставить целыми. Чеснок очистить, нарезать пластинками. В кастрюле вскипятить воду, добавить соль, положить грибы. Довести до кипения, снять пену, уменьшить огонь и варить 15 мин, продолжая снимать пену, пока бульон не станет абсолютно прозрачным. Добавить все специи и варить еще 7 мин. Затем грибы плотно уложить в стерилизованную банку, перекладывая их пластинками чеснока, залить процеженным отваром. Банки закрыть герметичными крышками, дать остыть и поставить на хранение в холодильник.

Грибы по-корейски

1 кг шампиньонов, 100 г моркови, 1 стручок красного болгарского перца, 200 г репчатого лука, 20 г чеснока, 100 мл растительного масла, 5 г лимонной кислоты, 2 г черного перца, соль

Подготовленные грибы опустить в кипящую воду, варить 5–7 мин. Откинуть на дуршлаг и промыть в холодной воде. Лук очистить, обжарить в масле. Добавить тертую морковь и нашинкованный болгарский перец, обжарить все вместе. Положить грибы, добавить соль, чеснок, черный перец, лимонную

кислоту, перемешать. Грибы с овощами переложить в эмалированную посуду, дать настояться при комнатной температуре и закатать в банки.

Соленые грибы

Любые съедобные грибы

Для рассола (на 1 л воды): 40 г соли

Грибы очистить, промыть. Маленькие грибы можно оставить целыми, большие разрезать на 2–4 части. Залить водой, довести до кипения, собрать пену. Всыпать соль и варить не менее 1 ч. Горячие грибы вместе с рассолом выложить в стерилизованные банки и закатать крышками. Перевернуть, укутать, дать остыть. Хранить можно в кладовке или погребе. Такие грибы перед употреблением нужно проварить в большом количестве воды, чтобы убрать лишнюю соль. После этого их можно жарить, тушить, добавлять в суп, борщ, овощные блюда и т. д. Можно использовать их как самостоятельную закуску, заправив лимонным соком, растительным маслом, добавив лук и чеснок.

Консервированные в масле грибы

Солянка зимняя

2 кг грибов, 1 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, соль, перец, растительное масло

Грибы отварить, нарезать. Морковь очистить, натереть на крупной терке. Помидоры нарезать полукруглыми ломтиками, лук – полукольцами. В кастрюлю влить масло, положить подготовленные продукты и тушить 1 ч. В конце приготовления добавить соль и перец по вкусу. Горячую солянку разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, укутать и дать остыть.

Грибы с овощами в масле

3 кг грибов, 1 кг моркови, 1 кг болгарского перца, 1,5 кг репчатого лука, 0,5 л подсолнечного масла, соль по вкусу

Грибы отварить, произвольно нарезать. Репчатый лук нашинковать, обжарить в масле. Добавить тертую морковь и нарезанный соломкой болгарский перец, обжарить до мягкости. Положить грибы, соль, жарить, перемешивая, несколько минут. Горячую массу разложить в подготовленные литровые банки, простерилизовать 30 мин и закатать крышками.

Тушеные стерилизованные грибы

1 кг грибов, 70 г репчатого лука, 150 мл растительного масла, 7 горошин черного перца, 30 г соли

Лук очистить, мелко нарезать. Грибы промыть, очистить,

крупно нарезать, посыпать солью. В кастрюлю влить растительное масло, обжарить лук. Добавить грибы, черный перец горошком и тушить на медленном огне 20 мин. Переложить грибы в банки, простерилизовать и закатать крышками.

Грибы, жаренные в сухарях

1 кг крупных грибов, 2 яйца, мука, молотые сухари, соль, растительное масло

Грибы отварить, нарезать тонкими пластинками, посолить, обмакнуть в яйцо, затем обвалять в муке и молотых сухарях. Грибы обжарить в масле с двух сторон, разложить в стерилизованные банки, заполнив их на 1,5 см ниже горлышка. Банки стерилизовать в течение 1–1,5 ч (в зависимости от объема), затем немедленно укупорить и оставить до полного остывания.

Консервированные жареные маслята

Маслята, растительное масло, соль

Грибы очистить, промыть, нарезать. Положить в кипящую воду, довести до кипения, варить 5 мин. Затем откинуть на дуршлаг и обсушить. Грибы выложить в сковороду с маслом, посолить и жарить до готовности. Затем разложить в стерилизованные банки, залить оставшимся после жарки жиром. Банки завязать чистой тканью или укупорить прокипяченными крышками, дать остыть и поставить на хранение в прохладное место.

Грибы в масле

Грибы, сливочное масло, соль

Грибы промыть, обсушить, обжарить в сливочном масле до полуготовности, посолить, остудить. Подготовленные грибы переложить в банки шляпками вверх, заливая каждый ряд растопленным сливочным маслом, оставить на несколько часов. Затем банки закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в холодном месте. Перед подачей грибы обжарить до готовности.

Грибная икра, соусы

Грибной соус с томатом

2 кг грибов, 200 г моркови, 50 г корня петрушки, 100 г репчатого лука, 200 мл грибного отвара, 200 г томатного пюре, 30 г муки, 8 горошин душистого перца, 6 лавровых листьев, соль, растительное масло

Грибы отварить до готовности, остудить и пропустить через мясорубку. Грибной отвар процедить. Лук нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить тертую морковь и корень петрушки, обжарить до мягкости. Положить томатное пюре, соль

и перец, тушить 5 мин. Затем добавить грибное пюре. Муку развести в охлажденном грибном отваре, влить к овощам с грибами, тушить 10 мин, посолить по вкусу. На дно стерилизованной банки положить лавровый лист, выложить грибной соус. Банки простерилизовать (объемом 0,5 л – 40 мин, объемом 1 л – 60 мин) и закатать крышками.

Грибной соус

1 кг грибов, 100 г репчатого лука, 120 г лимонов, 50 мл растительного масла, 10 г соли, мука

Грибы отварить на медленном огне до полуготовности. Откинуть на дуршлаг, остудить, и пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить грибы, муку, соль, влить немного грибного отвара, тушить 5 мин. Влить лимонный сок и снять с огня. Горячий соус разложить в банки, простерилизовать и закатать крышками. Грибной соус можно подавать к мясным и рыбным блюдам.

Грибная икра

1 кг грибов, 300 г помидоров, 200 г репчатого лука, растительное масло, соль и перец по вкусу

Очищенные промытые грибы отварить в подсоленной кипящей воде 20 мин, откинуть на дуршлаг, промыть в проточной воде. Затем пропустить через мясорубку и обжарить в растительном масле, перемешивая, 30 мин. Отдельно обжарить нашинкованный репчатый лук и нарезанные помидоры. Добавить грибную массу, положить по вкусу соль и перец, тушить на сильном огне 10–15 мин. Горячую икру разложить в банки и простерилизовать 45 мин. Выдержать 2–3 дня при комнатной температуре и снова простерилизовать в течение 1 ч. Закатать крышками.

Стерилизованная грибная икра

1 кг грибов, 150 г репчатого лука, 100 мл грибного бульона, 50 мл растительного масла, гвоздика, черный перец горошком, соль

Лук очистить, пропустить через мясорубку. Грибы промыть, очистить, пропустить через мясорубку. В кастрюлю влить растительное масло, обжарить пюре из лука. Затем влить грибной бульон, добавить грибную массу, соль, перец и гвоздику, тушить 5 мин. Грибную икру разложить в банки, закрыть полиэтиленовыми крышками и простерилизовать.

Фрукты и ягоды

Груши

Квашеные груши

Моченые груши

5 кг груш, листья черной смородины

Для сусла: 2 л воды, 150 г ржаной муки, 60 г соли, 10 г горчичного порошка

Небольшие среднеплотные груши уложить черенками кверху в кадку, эмалированное ведро или кастрюлю, перекладывая каждый ряд черносмородиновыми листьями. Для сусла ржаную муку размешать в небольшом количестве кипяченой воды, залить 2 л кипятка и накрыть крышкой. После остывания процедить, добавить соль и горчичный порошок. Объем сусла довести кипяченой водой до 10 л и залить уложенные в кадку груши. Заполненную посуду накрыть полотном, положить деревянный круг и установить сверху гнет. Первые 5–6 дней проверять уровень сусла и по мере необходимости доливать его, чтобы верхние груши были полностью им покрыты. Через 8—10 дней поместить емкость в прохладное помещение и хранить при температуре не ниже 0 °С. Через 40 дней груши готовы к употреблению.

Моченые груши с горчицей

5 кг груш, молотые семена горчицы

Груши промыть в холодной воде, протереть шерстяной тканью, чтобы стереть воск и облегчить проникновение сиропа. Уложить в банки слоями, каждый слой посыпать молотыми семенами горчицы. Сутки выдержать в прохладном месте. После этого в банки осторожно влить охлажденную кипяченую воду, чтобы не смешались семена горчицы. Банки накрыть пергаментной бумагой, хранить в прохладном месте. Сладковато-кислые груши будут готовы через месяц.

Вяленые груши

Вяленые груши с медом

7 кг груш, 200 г меда

Груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кусочками, залить медом (если засахаренный – предварительно растопить и немного остудить) и поставить в прохладное место на 8—10 ч. Вынуть груши из выделившегося сока, подвялить в

духовке, разогретой до 65 °С, уложить в стерилизованные банки. Сок с медом прокипятить, залить груши и закатать банки крышками.

Замороженные груши

Груша замороженная

Спелые груши летних и ранних осенних сортов

Груши тщательно вымыть, нарезать кубиками, дольками или кружочками. Просушить, заморозить плоды постепенно в течение 24 часов.

Консервированные груши

Груши в собственном соку

Плотные незрелые груши, лимонная кислота

Груши промыть в холодной воде. Плоды с тонкой кожурой можно консервировать неочищенными, толстую кожуру снимать слоем не более 1 мм. Крупноплодные сорта консервировать половинками, четвертинками и более мелкими дольками. Мелкоплодные груши можно консервировать целиком. Подготовленные груши бланшировать в слабом растворе лимонной кислоты (1 г на 1 л воды) в течение 5—10 мин. Затем остудить, уложить в подготовленные банки, залить кипящей водой, добавить лимонную кислоту (в банку объемом 0,5 л – 0,5 г, в банку объемом 1 л – 1 г) и, накрыв крышкой, стерилизовать в кипящей воде (банки объемом 0,5 л – 15–18 мин, объемом 1 л – 18–20 мин, объемом 3 л – 35 мин). Банки укупорить и остудить.

Груши с горчицей по-болгарски

1,5 кг груш, 1 л воды, 20–25 г горчицы в зернах, 3–4 бутона гвоздики, щепотка молотого черного перца, 1 лавровый лист

Мелкие недозрелые груши проколоть в нескольких местах толстой иглой или деревянной шпажкой. Положить в кипящую воду и варить на слабом огне до размягчения. На дно подготовленных стеклянных банок положить горчицу и пряности, затем плотно уложить груши «по плечики» банки. Залить кипящей водой, в которой варились груши, и укупорить крышками.

Груши в соке красной свеклы

1 кг груш, 1 л воды, 200 мл свекольного сока, 1 г аскорбиновой кислоты

Груши очистить от кожуры и сердцевины, разрезать вдоль на 4 части. Удаленные из фруктов сердцевину и кожуру залить холодной водой, довести до кипения и варить 20 мин. Затем

отвар процедить, добавить аскорбиновую кислоту и свекольный сок. Смесь довести до кипения, опустить в нее подготовленные плоды, прокипятить 5 минут. Разложить в банки и укупорить.

Сушеные груши

Сушеные груши

Спелые груши летних и ранних осенних сортов

Для сушки наиболее подходят сладкие и сочные плоды. Терпкие плоды с грубой мякотью дают сушеный продукт низкого качества. Зимние сорта груш для сушки не используют. Плоды дикой и мелкоплодной груши можно сушить целиком, не очищая от кожуры. Крупные плоды по желанию можно очистить и разрезать на 2–4 части (с удалением или без удаления сердцевины). При сушке в электросушилке вначале удерживать температуру на уровне 80–85 ˚С, затем снизить до 50–55 ˚С. Целые груши обычно сушат 18–20 ч, а половинки – 12–16 ч. Во время сушки плоды следует часто переворачивать. При сушке на солнце через двое суток груши с каждых двух подносов ссыпать в один и досушивать в тени. Высушенные груши должны иметь гибкую мягкую мякоть, вязкую на зубах, при сгибании из них не должен выделяться сок.

Сушеные бланшированные груши

Груши летних и раннеспелых сортов

Груши вымыть, очистить. Крупные груши разрезать на 2–4 части, мелкие оставить целыми. Для того чтобы груши не темнели, их нужно пробланшировать. Сушить плоды в электросушилке или в духовке при температуре 65–75 ˚С в течение 8—12 часов.

Порошок из сушеных груш

Плоды диких лесных груш одинаковой зрелости

Груши вымыть и опустить в кипящую воду на 3–5 мин, затем вынуть, обсушить, нарезать. Выложить на противень или специальный лоток, поместить в духовку или электросушилку и сушить до готовности (ломтики должны стать твердыми). Сушеные груши перемолоть в кофемолке. Мука из сушеных груш имеет приятный аромат, ее можно использовать в качестве добавки для теста.

Компот из груш

Компот из груш

Плотные спелые груши, лимонная кислота

Груши вымыть, удалить сердцевину. Нежные сорта можно консервировать с кожурой, если на ней нет повреждений, потемневших участков, которые ухудшают вид плодов. Очищенные груши бланшировать в кипящей воде с добавлением лимонной кислоты (1 г лимонной кислоты на 1 л воды). Затем разрезать на половинки или дольки, уложить симметрично, узкими частями ближе к центру банки. Банки накрыть прокипяченными крышками и простерилизовать. Время стерилизации для банок объемом 0,5 л – 25 мин, объемом 1 л – 35 мин, объемом 3 л – 50 мин. Банки закатать крышками, поставить вниз горлышком, остудить.

Грушевый компот с медом

600 г груш, 1 л воды, 800 г меда, лимонная кислота

Плотные спелые груши разрезать на 2–4 части, удалить сердцевину. Груши положить в подкисленную воду на несколько минут, затем вынуть, обсушить и разложить в банки. Мед растворить в кипящей воде, остудить. Груши в банках залить сиропом. Банки простерилизовать в кипящей воде (объемом 1 л – 8 мин, объемом 2 л – 12 мин, объемом 3 л – 15 мин) и закатать крышками.

Грушевый компот

Спелые груши с плотной мякотью

Для сиропа: 1 л воды, 250 г меда, 8 г лимонной кислоты

Хорошо промытые груши очистить от кожуры, разрезать вдоль на 2–4 части, вырезать сердцевину. Груши положить в подкисленную воду, чтобы не потемнели, затем разложить в банки и залить горячим сиропом так, чтобы плоды были полностью погружены в него. Банки простерилизовать при температуре до 90 °С в течение 20–25 мин и закатать крышками.

Компот из груш с виноградным соком

3 кг груш, 300 г цветочного меда, 100 г сладкого винограда без косточек

Груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими дольками и перемешать с медом. Поставить на некоторое время в холодильник. Виноград перебрать, промыть и отжать сок. Груши залить виноградным соком. Компот варить в течение 2 дней по 4 раза, каждый раз доводя до кипения. Хранить в стерилизованных банках под металлическими крышками.

Грушевый компот с оливками

1 кг груш, 10 средних оливок или маслин

Груши нарезать дольками, сложить в литровую банку, залить кипятком и оставить остывать. Затем воду слить, довести ее до кипения, снова залить груши и дать остыть. Повторить операцию

5 раз. После этого в банку с грушами добавить 10 оливок или маслин, залить той же кипящей водой и закатать крышками.

Грушевые дольки в собственном соку

1 кг груш, 500 мл грушевого сока без сахара

Груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками и положить для просушки в сухом прохладном месте, где они будут хорошо проветриваться. Когда грушевые дольки обсохнут, положить их в банку и залить кипящим грушевым соком без сахара. Банку простерилизовать и закрыть металлической крышкой.

Грушевые дольки в гранатовом соке

1 кг сладких летних груш, 1 л гранатового сока

Груши вымыть, очистить, удалить сердцевины. Готовые плоды нарезать тонкими дольками, опустить в кипящую воду на 5 мин, вынуть и остудить. Остывшие грушевые дольки положить в стерилизованные банки, залить кипящим гранатовым соком. Банки простерилизовать и закрыть металлическими крышками.

Пюре, варенье, повидло из груш

Пюре грушевое в соковарке

Спелые груши

Груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кусочками размером 10–15 мм, поместить в соковарку и варить до полного размягчения. Плоды должны превратиться в однородное пюре. Горячее пюре разлить в стерилизованные банки и укупорить металлическими крышками.

Пюре из груш

Сладкие груши

Груши перебрать, тщательно вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками и положить в кастрюлю. Влить небольшое количество воды и тушить под крышкой до мягкости. Разваренные плоды протереть через сито или пропустить через мясорубку. Полученное пюре довести до кипения и разлить в подготовленные горячие банки. Банки сразу закатать крышками.

Пюре из груш и малины

1 кг крепких сочных груш, 2 кг малины

Груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими дольками, залить водой и поставить на медленный огонь. Когда жидкость выпарится, а груши разварятся, снять их с огня и оставить остывать. Малину перебрать, выжать сок, соединить с грушевым пюре. Довести до кипения, разлить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Пюре из груш и бананов

1 кг груш, 1 кг бананов

Груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать и пропустить через мясорубку. Бананы очистить, пропустить через мясорубку, смешать с грушами. Полученную смесь поставить на сутки в холодильник, чтобы из нее выделился сок. Затем пюре поставить на огонь и, постоянно помешивая, довести до кипения. Когда появятся пузырьки, пюре снять с огня и остудить. Затем разложить в стерилизованные банки и закатать металлическими крышками.

Варенье из груш и киви

2 кг груш, 1 кг киви

Груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать мелкими кусочками. Киви вымыть, очистить от кожуры, нарезать мелкими ломтиками, соединить с грушами. Полученную смесь залить водой и поставить на медленный огонь. Когда варенье начнет закипать и появятся пузырьки, снять его с огня, дать остыть. Варенье варить 3 дня по 4 раза каждый день. Готовое варенье разложить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Варенье из груш и апельсинов

1 кг груш, 1 кг апельсинов

Груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать мелкими кусочками. Апельсины очистить от кожуры и пленок, дольки разрезать пополам, соединить с грушами. Во фруктовую смесь влить немного воды и поставить на медленный огонь. Когда варенье начнет закипать и появятся пузырьки, снять его с огня, дать остыть. Варенье варить в течение 3 дней по 4 раза. Готовое варенье разложить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Варенье из груш и терна

2 кг груш, 1 кг терна, 2 л воды, 500 г меда

Груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать мелкими кусочками. Терн вымыть, освободить от косточек. Груши и терн соединить, влить воду и поставить на медленный огонь. Когда варенье закипит, снять его с огня и остудить. Варенье варить в течение 2 дней по 4 раза, каждый раз доводя до кипения. В конце приготовления добавить мед. Готовое варенье остудить, разложить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Варенье из груш и абрикосов

2 кг груш, 1 кг абрикосов

Груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать мелкими кусочками. Абрикосы вымыть, вынуть косточки. Груши и

абрикосы залить водой и поставить на медленный огонь. Когда варенье закипит, снять его с огня и остудить. Варенье варить в течение 3 дней по 4 раза. Готовое варенье разложить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Варенье из груш и винограда

3 кг груш, 1 кг спелого сладкого (не винного) винограда без косточек

Груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками. Виноград перебрать, вымыть, соединить с грушами. Полученную фруктовую массу залить водой, чтобы она полностью покрывала фрукты, и поставить на медленный огонь. Когда начнется кипение, снять варенье с огня, остудить. Варенье варить в течение 2 дней по 3 раза, пока оно не загустеет. Готовое варенье остудить и разложить в стерилизованные банки. Закрывать их для хранения можно как металлическими, так и капроновыми крышками.

Варенье из груш, крыжовника и клубники

2 кг груш, 2 кг крыжовника, 2 кг клубники

Фрукты и ягоды вымыть, очистить, пропустить через мясорубку и варить на медленном огне до закипания. Проварив полученную смесь 5 раз, остудить ее, разложить в стерилизованные банки и закрыть крышками.

Грушевое повидло

1 кг спелых груш, 100 г меда

Промытые груши очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кусочками, влить немного воды и варить под крышкой до размягчения. Мягкие груши дважды пропустить через мясорубку. Пюре поставить на огонь и варить, постоянно помешивая, до загустения. В конце варки добавить мед. Повидло считается готовым, когда оно не стекает с ложки, а остается на ней. Горячее повидло разложить в стерилизованные банки или керамические горшочки. Горшочки завязать пергаментной бумагой и поместить в сухое прохладное место.

Грушевая пастила

1 кг грушевого пюре, 400 г меда

Промытые груши очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кусочками и отварить под крышкой до размягчения. Затем измельчить с помощью блендера. Пюре довести до кипения и при постоянном помешивании выпаривать, чтобы его объем уменьшился примерно на ⅓. К загустевшему пюре постепенно добавлять мед и варить, чтобы паста достаточно загустела и не растекалась. Горячую густую пасту разлить в металлические формы, смазанные маслом, или выложить на противень, застеленный пергаментом, слоем толщиной 1,5 см. Длинным

ножом быстро разровнять поверхность и подсушить в духовке при слабом нагреве.

Груши по-чешски

1 кг груш, 200 г меда, 8 г лимонной кислоты, 100 мл воды

Плотные спелые груши очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками. Подготовленные груши полить раствором лимонной кислоты (можно использовать и лимонный сок), оставить на некоторое время. Выделившийся сок слить в отдельную посуду, добавить мед, довести до кипения. В кипящий сироп небольшими порциями опускать груши и варить на слабом огне. Массу переложить в сухие стерилизованные банки, укупорить крышками, перевернуть дном вверх и оставить до полного остывания.

Бекмес из груш

2 кг сладких груш, 10 кг спелого винограда, 1/2 стакана просеянной древесной золы

Груши промыть, очистить от кожуры и сердцевины, разрезать на мелкие кусочки и выдержать 1–1,5 ч в подкисленной воде. Ягоды спелого винограда отварить до мягкости, протереть через сито. Получившееся виноградное сусло (около 6 кг) процедить, довести до кипения. Просеянную древесную золу положить в плотный тканевый мешочек, прочно завязать и опустить в кипящее сусло; варить около 30 мин, затем мешочек с золой вынуть. Когда сусло выпарится наполовину, положить груши. Бекмес варить на сильном огне, доведя его до густоты меда. Готовый бекмес остудить, перелить в стеклянные банки и укупорить крышками.

Соусы из груш

Грушевый пряный соус

800 г груш, 100 г меда, 2 ст. л. лимонного сока, 8 г корицы, 5 г молотого имбиря, 5 бутонов гвоздики, соль по вкусу

Груши очистить от кожуры и сердцевины, нарезать мелкими кубиками, положить в кастрюлю, поставить на огонь. Добавить мед, лимонный сок, корицу, гвоздику, имбирь и соль, перемешать. Довести до кипения и тушить под крышкой 15–20 мин, периодически перемешивая. Пюре размять в однородную массу и разложить в стерилизованные банки. Соус можно хранить в холодильнике до 3 месяцев.

Сок из груш

Сок грушевый натуральный

Спелые груши

Груши вымыть, вырезать сердцевину, разрезать каждую грушу на несколько частей. Пропустить плоды через соковыжималку или извлечь сок прессованием в домашнем пакетном прессе. Сок процедить, разлить в бутыли, укупорить пробками и простерилизовать при температуре 80 °С 15 мин. После чего бутыли уложить горизонтально и дать остыть. Пробки после остывания следует залить парафином. Сок хранить в прохладном темном месте.

Сок из груш с крыжовником

2 л грушевого сока, 1,5 кг крыжовника

Ягоды крыжовника залить свежеприготовленным грушевым соком, нагреть до кипения и протереть через сито. Снова довести до кипения. Горячий сок разлить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Сок из груш и айвы

3 л грушевого сока, 1 л айвового сока

Соки смешать или получить в соковарке, заложив в нее плоды груши и айвы в соотношении 3:1. Полученный сок довести на слабом огне до кипения, залить доверху в стерилизованные банки, сразу же закатать стерилизованными крышками. Банки перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания.

Сок из груш и малины

2 кг сочных летних груш, 3 кг малины

Груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины. Плоды нарезать дольками, пропустить через мясорубку или соковыжималку. Готовый сок перелить в чистую банку и поставить в холодильник. Малину перебрать, выжать сок. Грушевый и малиновый соки соединить в пропорции 2:1. Готовый сок перелить в стерилизованную банку и закрыть металлической крышкой. Хранить в сухом прохладном месте.

Сок грушевый с черноплоднорябиновым

2 л грушевого сока, 1,2 кг ягод черноплодной рябины, 200 мл свекольного сока

Ягоды черноплодной рябины вымыть, отжать сок с помощью соковыжималки или пресса, смешать со свежеприготовленным грушевым и свекольным соком. Довести на слабом огне до кипения, разлить в стерилизованные банки и укупорить.

Сок из груш и рябины

3 л свежего грушевого сока, 1 л рябинового сока

Готовые соки смешать или использовать для их получения соковарку, заложив в нее плоды груши и рябины в соотношении

3:1. Полученный сок довести на слабом огне до кипения, залить доверху в стерилизованные банки, сразу же закатать стерилизованными крышками. Банки перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания.

Яблоки

Квашеные яблоки

Моченые яблоки с медом и черносливом

4 кг яблок, 100 г меда, 100 г чернослива, 100 г отрубей, 2 л воды, 20 г соли

Яблоки вымыть, уложить в подготовленную тару плотными рядами плодоножками вверх. Чернослив промыть. Воду вскипятить, залить кипятком чернослив и отруби, хорошо перемешать, чтобы в растворе не было комочков из отрубей. Когда раствор остынет, растворить в нем мед, соль и залить яблоки, чтобы они были покрыты на 3–5 см. Накрыть яблоки чистой тканью, положить сверху гнет, вынести в прохладное место.

Моченые яблоки с укропом

Яблоки, укроп, анис

Бочку хорошо обдать кипятком, насыпать на дно укроп. Затем выложить яблоки, пересыпая их укропом. Сверху насыпать несколько горстей аниса, залить охлажденной кипяченой водой, накрыть деревянным кругом и поставить груз.

Моченые яблоки с медом

Яблоки

Для рассола: 12 л воды, 650 г меда, 100 г соли

Для рассола растворить в воде мед и соль, кипятить в течение 3 мин, остудить. Подготовленные яблоки залить рассолом. На 1 ведро яблок расходуется примерно 7 л рассола.

Моченые яблоки

Яблоки, листья смородины или вишни

Для сусла: 10 л воды, 200 г ржаной муки, 50 г соли

Для сусла муку заварить в кипятке, всыпать соль, дать настояться 2–3 ч и процедить. На дно бочки положить слой листьев черной смородины или вишни, на них выложить яблоки плодоножками вверх. Так, слой за слоем, заполнить всю емкость (сверху должен быть слой листьев). Яблоки залить холодным суслом, накрыть деревянным кругом, а на него установить небольшой груз. Жидкость должна полностью покрывать яблоки. Через 3–4 дня, когда начнется активное брожение, моченые яблоки перенести в прохладное место.

Яблоки, моченные в тыквенном соке

Яблоки разных сортов (Антоновка, Пепин шафранный, Славянка и др.), спелые сладкие тыквы

Для мочения подготовить большую кастрюлю или деревянную кадку. Можно использовать большие целлофановые мешки, предварительно их простерилизовав. Сорванные яблоки перед мочением должны полежать 7—10 дней. Плоды тщательно вымыть, обсушить и уложить рядами. Каждый ряд залить тыквенным соком. Для приготовления сока тыкву вымыть, разрезать на куски (семена удалить), сложить в большую кастрюлю, добавить немного воды и тушить до мягкости. Затем тщательно размять и образовавшимся пюре залить яблоки. Сверху положить чистое полотно, деревянный круг и гнет. Яблоки при этом способе мочения не темнеют.

Яблоки в хлебном квасе

20 кг яблок, 2 кг ржаного хлеба, 60 г соли, 8 г молотой корицы, 10 л воды

Хлеб нарезать ломтиками и подсушить в духовке (должны получиться сухарики золотисто-коричневого цвета). Сухари залить кипящей водой, добавить соль и корицу, дать остыть и процедить. Подготовить тару, в которой будут кваситься яблоки. Тщательно вымыть яблоки, уложить их плотными рядами плодоножками вверх. Залить яблоки хлебным квасом, накрыть чистой тканью, придавить гнетом и вынести в прохладное место. В первые несколько дней яблоки будут активно впитывать маринад, поэтому в емкость для квашения необходимо периодически доливать заливку или хотя бы охлажденную кипяченую воду. Яблоки будут готовы к употреблению приблизительно через месяц.

Сушеные яблоки

Сушеные яблочные кружочки

Яблоки различных сортов

Яблоки тщательно промыть в подкисленной воде, очистить от кожуры и сердцевины. Яблоки ранних сортов можно сушить с кожурой. Сердцевину лучше вынимать специально изготовленной из жести трубкой или ложечкой. Подготовленные яблоки нарезать поперек кружочками толщиной 4–7 мм. Чтобы нарезанные яблоки не темнели при сушке из-за действия окислительных ферментов, их необходимо сразу же погрузить в холодную подсоленную (на 1 л воды – 10–15 г соли) или подкисленную воду (на 1 л воды – 2–5 г лимонной или виннокаменной кислоты). Для частичного разрушения ферментов и ускорения процесса сушки можно бланшировать нарезанные яблоки в течение нескольких минут, а затем сразу же остудить в холодной воде. Вместо бланширования

можно выдержать нарезанные яблоки в течение 10 мин на пару, а затем остудить в холодной воде. Подготовленные яблоки выложить на противень в один слой. Сушить при температуре 70–85 °С. Когда испарится примерно ⅔ влаги, температуру снизить до 50–55 °С. Весь процесс сушки занимает 6—10 ч. Правильно высушенные яблоки имеют желтовато-коричневый цвет, при сжатии не ломаются и не выделяют сок.

Сушеная яблочная стружка

Яблоки

Яблоки натереть на крупной овощной терке. Толщина стружки должна быть не менее 2–3 мм. Чтобы стружка не потемнела, сразу положить ее в подкисленную или подсоленную воду. Когда вся стружка будет подготовлена, вынуть ее из воды, обсушить и разложить на противне, застеленном бумагой, слоем 5–7 мм. Начинать сушить при температуре 70–85 °С. По мере испарения влаги температуру снизить до 50–55 °С.

Яблочные очистки сушеные

Яблочные очистки

Яблочные очистки разложить тонким слоем и сушить на солнце или в духовке. Хранить в герметичной таре. Рекомендуется использовать любителям чая из сушеных яблок.

Яблоки медовые

Кислые яблоки с плотной мякотью, лимонная кислота

Для сиропа: 1 л воды, 250 г меда

Яблоки промыть, очистить от кожуры, вырезать сердцевину с помощью специального ножа. Очищенные яблоки погрузить в холодную подкисленную воду (на 1 л воды – 5 г лимонной кислоты), затем нарезать кружочками толщиной примерно 5 мм. Приготовить медовый сироп, довести до кипения. Кружочки яблок погрузить в кипящий сироп и отварить до полумягкого состояния. Затем сироп снять с огня и оставить в нем яблоки на сутки. На следующий день кружочки яблок вынуть из сиропа, обсушить. Затем выложить на противень или решетку и сушить в духовке при температуре 55 °С. Затем температуру увеличить до 65 °С, а в конце приготовления снова снизить до 55 °С. Приготовленные таким способом яблоки можно нанизать на нитку и досушить над плитой.

Яблоки сушеные

Сладкие яблоки

Яблоки промыть, очистить от кожуры и сердцевины, разрезать на 2–4 части. Выложить на противень или решетку, покрытые пергаментной бумагой, и в несколько приемов подсушить в теплой духовке или электросушилке. После этого яблочные дольки досушить на солнце. После просушки яблоки

хранить в сухом месте в банках или деревянных ящиках.

Сушеные бланшированные яблоки

Спелые яблоки

Яблоки промыть, удалить сердцевину, нарезать дольками толщиной 4–5 мм, опустить на несколько секунд в кипящую воду. Затем вынуть, обсушить и выложить на металлические листы, застеленные чистой бумагой или тканью. Листы поставить на воздух. Если солнце очень яркое, то яблоки лучше сушить в тени. Также яблочные дольки можно сушить, нанизав их на нитку и подвесив на солнце. Хранить сушеные яблоки лучше всего в стеклянных банках, закрытых полиэтиленовыми крышками, или в ящиках, застеленных бумагой. Если во время хранения яблоки немного отсырели, их можно подсушить, повесив на несколько дней над теплой духовкой или радиатором центрального отопления.

Компоты из яблок

Компот из яблок

3–3,5 кг зеленых яблок, 3–4 л воды

Яблоки вымыть, разрезать вдоль на 2 части, удалить поврежденные места и сердцевину. Половинки опустить в емкость с холодной водой. В кастрюле довести до кипения 3–4 л воды, половинки яблок вынуть из холодной воды, сложить в марлевый мешочек и опустить в кипящую воду. Следить, чтобы яблоки не разварились. Когда кожица на плодах приобретет желтоватый цвет, половинки вынуть шумовкой и плотно уложить в стерилизованные банки срезом вниз. Банки залить кипящей водой, в которой бланшировались яблоки, сразу же закатать стерилизованными крышками, перевернуть горлышком вниз и оставить до полного остывания.

Компот из яблок с виноградным соком

1 кг кислых яблок, 4 кг сладкого винограда без косточек, 300 г цветочного меда

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими дольками, перемешать с медом и поставить в холодильник. Виноград перебрать, вымыть, отжать сок. Готовым соком залить яблоки. Компот варить в течение 2 дней по 4 раза в день, доводя до кипения. Готовый компот разлить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Яблочный компот с черникой

Кислые яблоки, свежая черника

Для сиропа: 1 л воды, 650 г меда

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, крупно нарезать. Чернику перебрать, ополоснуть, обсушить. Яблоки с черникой уложить в стерилизованные банки, залить горячим сиропом. Банки накрыть крышками, установить в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизовать. Время стерилизации при температуре 85 °С банок объемом 1 л – 25 мин, объемом 0,5 л – 20 мин. По окончании стерилизации банки закатать и оставить до полного остывания.

Яблочный компот с виноградом

Кислые яблоки с белой мякотью, сладкий крупноплодный виноград

Для сиропа (на 1 л воды): 500 г меда, лимонная кислота

Ягоды винограда тщательно промыть в теплой воде, обсушить. Промытые яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками приблизительно того же размера, что и ягоды винограда, и сразу же погрузить в подкисленную воду (на 1 л воды – 5 г лимонной кислоты), чтобы они не темнели на воздухе. Затем яблоки вместе с виноградом уложить слоями в стерилизованные банки, залить горячим сиропом. Банки накрыть крышками, установить в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизовать. Время стерилизации при температуре 85 °С банок объемом 1 л – 25 мин, объемом 0,5 л – 20 мин. По окончании стерилизации банки закатать и оставить до полного остывания.

Компот из яблок и груш

500 г яблок, 500 г груш, 300 г цветочного меда, 1 кг сладкого винограда

Яблоки и груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими дольками, перемешать с медом и поставить в холодильник. Виноград перебрать, вымыть, отжать сок. Готовым соком залить яблоки и груши. Компот варить в течение 2 дней по 4 раза в день, доводя до кипения. Готовый компот разлить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Яблочный компот с ежевикой

Кислые яблоки, ежевика, лимонная кислота

Для сиропа (на 1 л воды): 250 г меда

Промытые яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кружочками. Яблоки погрузить в холодную воду с добавлением лимонной кислоты (5 г на 1 л воды), чтобы они не темнели на воздухе. Затем вынуть из раствора, ополоснуть, выложить в банки слоями, чередуя с промытой ежевикой, залить горячим сиропом. Банки простерилизовать и закрыть крышками.

Яблочный компот с черносливом

Кислые яблоки, чернослив, лимонная кислота

Для сиропа (на 1 л воды): 500 г меда

Промытые яблоки очистить от кожуры и сердцевины, разрезать на 8 частей и погрузить в подкисленную воду (5 г лимонной кислоты на 1 л воды), чтобы они не потемнели на воздухе. Чернослив перебрать, залить кипятком на 20 мин, затем хорошо промыть. Подготовленные яблоки и чернослив выложить слоями в стерилизованные банки, залить горячим сиропом. Банки накрыть крышками, установить в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизовать. Время стерилизации при температуре 85 °С банок объемом 1 л – 25 мин, объемом 0,5 л – 20 мин. По окончании стерилизации банки закатать и оставить до полного остывания.

Яблочный компот со свеклой

1 кг яблок, 150 г меда, 75 г свеклы, 1 л воды

Вымытые и очищенные яблоки нарезать кусочками, влить воду, добавить половину меда, поставить на медленный огонь и довести до кипения. Затем жидкость слить в другую посуду, остудить, добавить еще немного меда, снова залить яблоки и довести до кипения. Процедуру кипячения повторить 4 раза. Свеклу отварить, нарезать кусочками и положить в яблочный компот на 30 мин, после чего удалить. Готовый компот горячим разлить в стерилизованные банки, укупорить герметичными крышками, перевернуть донышком вверх и укутать. Дать банкам полностью остыть и поставить на хранение.

Яблочные дольки в гранатовом соке

1 кг сладких яблок, 1 л гранатового сока

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими дольками. Опустить в крутой кипяток на 5 мин, после чего остудить. Остывшие яблочные дольки положить в стерилизованные банки, залить кипящим гранатовым соком и закатать металлическими крышками.

Яблочные «бомбы» с малиной

1 кг спелых яблок сорта Антоновка, 2 кг малины, 1 л воды

Яблоки промыть, аккуратно вырезать сердцевину, чтобы внутри яблока образовалась полость. Малину перебрать, положить внутрь яблок. Фаршированные яблоки выложить в кастрюлю, влить воду и довести до кипения. Затем яблоки вынуть, воду остудить, снова залить яблоки и довести до кипения. Повторить операцию 5 раз, после чего яблочные «бомбы» положить в банки и залить образовавшимся горячим компотом.

Яблоки в медовой заливке

2 кг яблок

Для сиропа: 100 г меда, 1 л воды

Яблоки очистить, нарезать четвертинками, бланшировать в кипящей воде 5 мин, затем обдать холодной водой, плотно

уложить в подготовленные банки и залить горячим медовым сиропом. Банки накрыть крышками и простерилизовать (объемом 0,5 л – 8—10 мин, объемом 1 л – 10–12 мин). После стерилизации банки сразу же укупорить, проверить качество укупорки и остудить на воздухе. По желанию в банки можно положить мелиссу, мяту, душицу, ягоды красной и черной смородины, малины.

Пюре, варенье, повидло из яблок

Яблочное пюре

1 кг яблок, 200–300 мл воды

Яблоки промыть, нарезать, сложить в емкость. Влить воду, довести до кипения под крышкой и варить, помешивая, на среднем огне. После того как масса станет мягкой, снять с огня и протереть через сито. Полученное пюре при помешивании довести до кипения, затем уварить на слабом огне до консистенции густой сметаны. Банки наполнить до самого верха, герметично укупорить, перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания. Если пюре предназначено для длительного хранения, банки стерилизовать при температуре 85 °С (объемом 1 л – 25 мин, объемом 2 л – 40 мин, объемом 3 л – 50 мин), после чего сразу укупорить.

Пюре из яблок, груш и арбуза

3 кг яблок, 2 кг груш, 3 кг арбуза

Яблоки и груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, натереть на крупной терке. Арбузную мякоть освободить от косточек, измельчить, соединить с яблочно-грушевым пюре, перемешать и поставить на огонь. Постоянно помешивая, довести пюре до кипения, затем снять с огня и остудить. Когда пюре остынет, разложить его в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Пюре яблочно-сливовое

650 г яблочного пюре, 350 г сливового пюре

Приготовленное яблочное и сливовое пюре смешать, подогреть, разложить в банки и стерилизовать при температуре 85 °С: банки объемом 1 л – 25 мин, банки объемом 2 л – 40 мин, банки объемом 3 л – 50 мин, после чего сразу укупорить.

Пюре из яблок и малины

1 кг летних яблок, 2 кг малины, 0,5 л воды

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими дольками, залить водой и тушить до мягкости. Малину перебрать, отжать сок. Когда пюре остынет, влить в него сок,

перемешать и разложить в стерилизованные банки. Банки простерилизовать и закатать металлическими крышками.

Пюре яблочно-земляничное

800 г яблочного пюре, 200 г земляничного пюре (или малинового)

Приготовленные яблочное и земляничное пюре смешать, подогреть, разложить в банки и стерилизовать при температуре 85 °С: банки объемом 1 л – 25 мин, банки объемом 2 л – 40 мин, банки объемом 3 л – 50 мин, после чего сразу укупорить.

Пюре из яблок и груш

1 кг яблок, 1 кг груш, яблочно-грушевый сок

Яблоки и груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины. Подготовленные плоды нарезать тонкими дольками, залить водой и поставить на медленный огонь. Когда вода выкипит, снять с огня, оставить остывать. Остывшее пюре залить смесью яблочного и грушевого сока (взятых в равных количествах) так, чтобы сока было в 2 раза больше, чем пюре. Смесь разложить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками. Хранить в прохладном месте.

Пюре яблочно-тыквенное

1 кг яблок, 1 кг тыквы, 5 г тертой лимонной или апельсиновой цедры

Тыкву, нарезанную кусочками, и яблоки, нарезанные дольками, отварить на пару в кастрюле-пароварке или соковарке 10–15 мин. В горячем виде массу протереть через сито, добавить лимонную или апельсиновую цедру. Пюре прогреть, постоянно помешивая, до 90 °С и в горячем виде разложить в банки. Стерилизовать 10–12 мин при температуре 90 °С, после чего сразу укупорить.

Яблочное пюре с арбузным соком

2 кг яблок, 3 кг спелого арбуза

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, натереть на крупной терке. Арбузную мякоть освободить от косточек, размять в пюре и отжать сок через марлю. Яблочную массу разбавить водой, чтобы она стала более жидкой, поставить на медленный огонь и варить, постоянно помешивая. Когда пюре начнет закипать, снять его с огня и дать остыть. Остывшее пюре соединить с арбузным соком, разлить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Пюре из яблок и бананов

1 кг яблок, 1 кг бананов

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, пропустить через мясорубку. Бананы очистить от кожуры, пропустить через мясорубку, смешать с яблоками. Полученную

фруктовую смесь поставить на сутки в холодильник, чтобы выделился сок. Затем смесь поставить на медленный огонь и, постоянно помешивая, довести до кипения. Когда появятся пузырьки, пюре снять с огня, остудить, разложить в стерилизованные банки и закатать металлическими крышками.

Яблочное варенье

1 кг яблок, 0,5 л воды

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками. В большую кастрюлю влить немного воды, выложить яблоки. Довести до кипения, уменьшить огонь, накрыть кастрюлю крышкой и варить 3 ч, через каждый час доливая по 150 мл воды. Массу постоянно перемешивать. Варенье будет готово, когда яблоки превратятся в однородное пюре. Разложить варенье в стерилизованные банки и закрыть пластиковыми крышками.

Варенье из яблок, груш и айвы

1 кг яблок, 1 кг груш, 1 кг айвы

Яблоки и груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать некрупными дольками. Айву вымыть, удалить косточки, нарезать ломтиками. Фрукты соединить, влить немного воды и поставить на медленный огонь. Когда варенье закипит, снять с огня и остудить. Повторять процедуру в течение 3 дней по 3 раза в день. Готовое варенье разложить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Варенье из яблок и киви

2 кг яблок, 1 кг киви

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать маленькими кусочками. Киви вымыть, разрезать на мелкие кусочки и добавить к яблокам. Фрукты залить водой и поставить на огонь. Когда варенье начнет закипать, перемешивать его через каждые 5 мин. После появления пузырьков снять с огня и дать остыть. Варенье следует варить в течение 2 дней по 4 раза в день, пока оно не загустеет. Готовое варенье разложить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Варенье из яблок и абрикосов

2 кг яблок, 1 кг абрикосов

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими дольками. Абрикосы вымыть, разделить на половинки, удалить косточки. Яблоки и абрикосы соединить, влить немного воды, поставить на медленный огонь. Когда варенье закипит, снять с огня и остудить. Повторять процедуру в течение 3 дней по 4 раза в день. Готовое варенье разложить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Варенье из яблок, малины и крыжовника

3 кг яблок Антоновка, 1 кг малины, 1 кг крыжовника

Яблоки вымыть, разрезать пополам, очистить от кожуры и сердцевины и тушить до мягкости. Крыжовник пропустить через мясорубку, смешать с малиной и варить на медленном огне без добавления воды до получения однородной массы. Полученные массы смешать и довести на медленном огне до кипения, после чего остудить и разложить в стерилизованные банки.

Яблочное варенье с кабачками

1 кг сладких яблок, 1 лимон, 150 г меда, 500 г кабачков

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, натереть на крупной терке. Лимон вместе с кожурой пропустить через мясорубку, смешать с медом. Кабачки очистить от кожуры и семян, пропустить через мясорубку. Яблоки, лимон с медом и кабачковое пюре прокипятить, разложить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Варенье из яблок и слив

3 кг спелых яблок, 2 кг слив, 3 л воды

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками. Сливы вымыть, очистить от косточек и разделить на половинки. Яблоки и сливы соединить, залить водой и варить на медленном огне до закипания. Эту процедуру повторять в течение 2 дней по 4 раза в день, пока масса не загустеет. Готовое варенье разложить в стерилизованные банки и закрыть крышками.

Варенье из яблок и терна

2 кг яблок, 1 кг терна, 2 л воды

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками. Терн перебрать, вымыть, удалить косточки. Яблоки и терн соединить, залить водой, поставить на медленный огонь и, помешивая, довести до кипения. Затем снять с огня и остудить. Процедуру повторять по 4 раза в день в течение 3 дней, каждый раз доводя до кипения. Готовое варенье должно быть густым, красноватого цвета. Варенье разложить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Варенье из яблок и апельсинов

1 кг яблок, 1 кг апельсинов

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, пропустить через мясорубку. Апельсины очистить от кожуры и пленок, дольки разрезать пополам, соединить с яблоками. В полученную смесь влить несколько ложек воды и поставить на медленный огонь. После того как варенье закипит, снять его с огня, остудить, разложить в стерилизованные банки и закатать металлическими крышками.

Варенье из яблок, груш и фиников

1 кг яблок, 1 кг груш, 1 кг фиников

Яблоки и груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины.

Финики вымыть, вынуть из них косточки. Фрукты измельчить, соединить, влить немного воды и поставить на медленный огонь. Варить, перемешивая через каждые 5 мин. Когда варенье закипит, снять с огня и остудить. Варенье следует варить в течение 3 дней по 4 раза. Готовое варенье разложить в стерилизованные банки и закатать металлическими крышками.

Яблочное повидло

Яблоки

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, пропустить через мясорубку. Полученную массу выложить в стерилизованные банки или любую другую посуду, закрыть металлическими крышками, так чтобы в посуду не попал воздух, и простерилизовать. Полученную заготовку хранить в прохладном месте не дольше 3–4 месяцев.

Бекмес из яблок

Яблоки

Яблоки промыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками или натереть на крупной терке. Залить небольшим количеством воды и варить до размягчения. Отвар процедить, отжать сок из мезги. Полученный сок очистить белой глиной или просеянной древесной золой и снова процедить. Варить массу до густоты пчелиного меда. Снять с огня, остудить, перелить в стерилизованные стеклянные банки и закрыть крышками.

Пастила из яблок

Пастила из яблок с медом

1 кг яблочного пюре, 1 кг меда

Подготовленные яблоки отварить в небольшом количестве воды до мягкости и протереть через сито. Добавить в пюре равное по весу количество меда. Переложить массу в кастрюлю и варить, непрерывно помешивая, до тех пор, пока пастила не станет отделяться кусками. Готовую пастилу выложить на листы, смазанные растительным маслом, и разровнять слоем 1–1,5 см. Высушить с обеих сторон в духовке на небольшом огне. Свернуть пастилу рулетом или разрезать на кусочки и разложить в подготовленные банки.

Пастила из яблок

Яблоки

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками и тушить на среднем огне до мягкости. Можно измельчить яблоки в блендере. Уварить яблочное пюре на слабом

огне до максимально возможной густоты. Затем выложить тонким слоем на противень, застеленный бумагой для выпечки, поставить в духовку, сушить при температуре 100–150 °С. Дверцу духовки держать приоткрытой. Готовая пастила должна легко отделяться от бумаги, на которой она выпекалась. Пастилу без сахара можно хранить долго.

Соусы из яблок

Домашний яблочный соус

700 г яблок, 50 г лимона, 80 г молотой корицы, 50 г молотого мускатного ореха

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками. Выложить в пластиковый контейнер, добавить мускатный орех, корицу и лимонный сок. Закрыть контейнер крышкой и хорошенько встряхнуть ингредиенты. Поставить в морозильную камеру на ночь. Вынуть яблоки из холодильника и дать постоять 1 ч. Выложить содержимое контейнера в блендер и взбить до состояния пюре. Соус переложить в банку и хранить в холодильнике, либо разложить в стерилизованные банки, простерилизовать 50 мин, после чего укупорить.

Яблочный соус с пряностями

1 кг яблок, 200 мл свежевыжатого яблочного сока, соль, молотая корица, тимьян, молотый кардамон, цедра лимона по вкусу

Яблоки очистить от кожуры, нарезать ломтиками. Поместить в кастрюлю с толстым дном, влить свежевыжатый яблочный сок, довести до кипения и тушить на среднем огне 20–30 мин под крышкой, чтобы яблоки разварились. Затем слегка остудить и протереть через сито. Добавить специи, цедру. Варить полученную массу на среднем огне 30–40 мин, периодически перемешивая. Соус должен увариться и загустеть. Остудить и перелить в стерилизованную банку. Хранить в холодильнике.

Яблочный соус к мясу

1 кг яблок, 300 мл воды, 25 г сливочного масла, 6 бутонов гвоздики, 2 г молотого имбиря

Вымытые, но не очищенные яблоки измельчить. Положить их в кастрюлю, добавить пряности, воду и масло. Варить без крышки на медленном огне до размягчения. Протереть массу через сито. Полученный соус разлить в стерилизованные банки и закупорить.

Яблочный соус с корицей

2 кг яблок, 120 мл яблочного сока, 3 г цедры лимона, 2 г корицы

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать крупными кусочками. Положить в кастрюлю, добавить лимонную цедру, корицу и яблочный сок, варить на среднем огне под крышкой, периодически перемешивая, до полного размягчения яблок. Массу протереть через сито или измельчить в блендере, выложить в стерилизованную банку. Хранить в холодильнике.

Кисло-сладкий яблочный соус

500 г яблок, 100 г репчатого лука, 5 г розмарина, 50 г меда, 50 мл воды

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать крупными кусочками. Положить в большую сковороду, добавить воду, мед, розмарин и нарезанный лук. Тушить на слабом огне 2 ч, перемешивая. Приготовленную смесь измельчить в блендере до однородности, выложить в стерилизованную банку. Хранить в холодильнике. Кисло-сладкий яблочный соус хорошо подходит к блюдам из мяса.

Приправа из яблок

5 кг кислых яблок, 500 г болгарского перца, 300 г чеснока, 300 г зелени кинзы, 300 г зелени петрушки, укропа и сельдерея, соль по вкусу

Кислые недозрелые яблоки разрезать на дольки, удалить сердцевину, положить в кастрюлю. Влить небольшое количество воды, варить до мягкости. Затем протереть через сито. Пюре довести до кипения. Болгарский перец очистить от семян, пропустить через мясорубку, соединить с яблочным пюре. Добавить измельченную зелень и чеснок, варить 10–15 мин. Приправу посолить по вкусу, разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Сок из яблок

Натуральный яблочный сок

5 кг сладких яблок

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, пропустить через соковыжималку. Полученный сок вылить в стерилизованную трехлитровую банку и закрыть металлической крышкой.

Стерилизованный яблочный сок

Яблоки

Яблоки тщательно промыть, отжать сок. Полученный сок подогреть до температуры 80 °С, затем остудить до комнатной температуры. Через 2 ч сок с помощью сифона снять с осадка или профильтровать через мешочный фильтр. Затем подогреть до

температуры 95 °С, сразу же разлить в стерилизованные банки или бутылки, укупорить крышками или закрыть пробками. Посуду с соком положить горизонтально, укутать и оставить до полного остывания. Пробки на бутылках после остывания залить парафином или сургучом. Сок можно консервировать и способом стерилизации. Для этого подогреть сок до температуры 85 °С и разлить в бутылки или банки, не доливая доверху 1,5–2 см. Стерилизовать при той же температуре 15–20 мин (в зависимости от объема) и закатать крышками.

Яблочный сок с мякотью

Яблоки

Плоды вымыть, очистить, нарезать. Положить в большую кастрюлю, влить немного горячей воды, варить под крышкой 15–20 мин. Затем протереть через сито. Полученное пюре снова поместить в кастрюлю, развести горячей водой до необходимой густоты, довести до кипения и кипящим разлить в бутылки. Емкости наполнить доверху, укупорить и перевернуть дном вверх до полного остывания.

Яблочно-малиновый сок

2 л яблочного сока, 1 л малинового сока, 200 мл свекольного сока

Свежеприготовленные соки (яблочный, малиновый и свекольный) смешать, нагреть до кипения, прокипятить 5 мин, разлить в стерилизованные банки и сразу же укупорить.

Сок из яблок и черноплодной рябины

2,5 л яблочного сока, 300 мл черноплоднорябинового сока, 200 мл свекольного сока, 3 листа смородины, 3 листа вишни

Яблоки и свеклу промыть, ошпарить кипятком, измельчить, отжать сок. Черноплодную рябину промыть и отжать сок. Все соки смешать, нагреть до кипения, добавить по 3 листика смородины и вишни, прокипятить 5 мин, разлить в стерилизованные банки и укупорить.

Яблочно-тыквенный сок с шиповником

1 л яблочного сока, 500 г ягод шиповника, 2 л тыквенного сока

Яблоки и тыкву вымыть, ошпарить кипятком, очистить, измельчить и отжать сок. Ягоды шиповника залить яблочным соком и кипятить на медленном огне 30 мин. Отвар процедить, соединить с тыквенным соком. Смесь нагреть до кипения, кипятить 5 мин, разлить в стерилизованные банки и укупорить.

Яблочно-тыквенный сок с рябиной

1 л яблочного сока, 1,5 л тыквенного сока, 500 г ягод рябины

Яблоки и тыкву вымыть, обдать кипятком, измельчить, отжать сок. Ягоды рябины залить небольшим количеством яблочного сока, довести до кипения и кипятить 20 мин.

Полученную смесь протереть через мелкое сито или измельчить с помощью блендера (в этом случае сок будет с рябиновыми косточками, что делает его более ароматным). Добавить оставшийся яблочный и тыквенный соки, довести до кипения и кипятить 5 мин. Разлить в стерилизованные банки и укупорить.

Яблочно-тыквенный сок с апельсином

2 л яблочного сока, 1 л тыквенного сока, 200 г апельсинов

Апельсин вместе с кожурой нарезать мелкими дольками, удалить семена, залить небольшим количеством яблочного сока и варить в течение 10 мин. Затем протереть через сито, залить яблочным и тыквенным соком, довести до кипения, кипятить 5 мин. Разлить в стерилизованные банки и укупорить.

Яблочный сок с листьями лимонника и винограда

3 л яблочного сока, 10 листьев лимонника, 10 листьев винограда

В приготовленный яблочный сок положить листья лимонника и винограда, кипятить 5 мин. Сразу же разлить в стерилизованные банки и укупорить.

Яблочно-свекольный сок с листьями лимонника

2 л яблочного сока, 1 л свекольного сока, листья лимонника

Яблоки и свеклу хорошо вымыть, обдать кипятком, измельчить, отжать сок. Смесью соков залить листья лимонника, довести до кипения и кипятить 5 мин. Разлить в стерилизованные банки и укупорить.

Сок из яблок и кабачков с листьями лимонника

1,5 л яблочного сока, 1,5 л кабачкового сока, листья лимонника

Яблоки и кабачки вымыть, обдать кипятком, измельчить, отжать сок. Смесью соков залить листья лимонника и прокипятить 5 мин. Разлить в стерилизованные банки и укупорить.

Яблочно-свекольный сок с черникой

2 л яблочного сока, 1 кг черники, 200 мл свекольного сока

Ягоды черники залить свежеприготовленным яблочным соком (500 мл), довести до кипения и протереть через сито. Добавить в протертую массу оставшийся яблочный и свекольный соки, нагреть до кипения и прокипятить 5 мин. Разлить в стерилизованные банки и укупорить.

Яблочно-малиновый сок

1 кг сочных спелых яблок, 2 кг малины

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, пропустить через соковыжималку. Готовый сок слить в отдельную посуду, прокипятить. Малину перебрать, размять и отжать сок через плотную марлю. Полученный сок слить в отдельную посуду,

прокипятить. Соединить яблочный и малиновый соки, довести до кипения, затем сразу же разлить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Яблочно-вишневый натуральный сок

500 мл яблочного сока, 500 мл вишневого сока

Свежеприготовленный процеженный яблочный сок смешать со свежеприготовленным соком из сладких сортов вишен. Довести до кипения, разлить в стерилизованные банки, простерилизовать и укупорить крышками.

Яблочно-малиновый натуральный сок

500 мл яблочного сока, 500 мл малинового сока

Свежеприготовленные малиновый и яблочный соки смешать, довести до кипения. Сразу же разлить в стерилизованную тару, укупорить, укутать и выдержать до полного остывания.

Сок из яблок, груш и малины

2 кг яблок, 2 кг груш, 4 кг малины

Яблоки и груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, пропустить через соковыжималку. Полученный сок прокипятить. Малину перебрать, размять и отжать сок через плотную марлю. Полученные соки соединить, прокипятить, разлить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Абрикосы

Сушеные абрикосы

Абрикосы сушеные

Спелые абрикосы

Для сушки следует использовать совершенно созревшие плоды, так как из недозревших получается малосахаристый продукт. Абрикосы вымыть, удалить косточки. Половинки абрикосов сразу же опустить в подкисленную воду, чтобы не потемнели. Затем вынуть, обсушить и уложить в один ряд на подносы срезом вверх. Абрикосы можно сушить на солнце. Обычно процесс сушки занимает 4–5 дней. Если за это время абрикосы полностью не успеют высохнуть, то их следует досушить в затененных местах, поставив подносы друг на друга (штабелем). При искусственной сушке разложенные на подносах абрикосы поставить в электросушилку или духовку и сушить 10–12 ч при температуре 60–70 ˚С. При этом надо следить, чтобы плоды остались мягкими. Сушить абрикосы можно и несколько иначе. Сначала целые абрикосы уложить на подносы и подвялить в течение 1–2 дней. Затем сделать в них надрезы со стороны плодоножек и выдавить косточки, а плоды досушить обычным путем. Из 1 кг сырья получается 200 г сушеных абрикосов без косточек или 300 г с косточками.

Сушеные абрикосы по-чешски

Спелые абрикосы, лимонная кислота

Для сиропа (на 1 л воды): 1,2 кг меда

Спелые абрикосы разрезать на половинки, удалить косточки. Положить плоды в подкисленную лимонной кислотой воду, чтобы не потемнели, затем дать им обсохнуть. Приготовить сироп, проварить в нем абрикосы 5—10 мин. Снять с огня, абрикосы оставить в сиропе на сутки. Затем абрикосы вынуть и сушить их на солнце, в электросушилке или духовке (сначала при температуре 50 ˚С, потом повысить температуру до 65 ˚С, а в конце снизить до 60 ˚С).

Замороженные абрикосы

Замороженные бланшированные абрикосы

Абрикосы

Для замораживания лучше отбирать чуть недозрелые

абрикосы. Плоды вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки и бланшировать 2–4 мин в воде, нагретой до 80 °С. Затем остудить и заморозить.

Компоты из абрикосов

Абрикосы в собственном соку

Свежие абрикосы с плотной мякотью

Для сиропа (на 100 мл воды): 200 г меда

Промытые абрикосы разрезать пополам, удалить косточки и уложить в стеклянные литровые банки разрезом вниз. Развести мед в воде, налить по 100 мл сиропа в каждую банку, затем банки накрыть крышками, установить в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизовать. Время стерилизации литровых банок – 30 мин при температуре 100 °С. По окончании стерилизации банки укупорить и оставить до полного остывания.

Компот из абрикосов с медом

3 кг абрикосов, 2 л воды, 750 г меда

Абрикосы тщательно промыть, разрезать, удалить косточки, положить в подготовленные банки. Сварить сироп и залить им абрикосы. Банки герметично укупорить и стерилизовать 8 минут.

Абрикосы в морковном соке

1 кг абрикосов, 600 мл морковного сока

Абрикосы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Плотно уложить в стерилизованные банки разрезом вниз. Залить кипящим морковным соком, простерилизовать и укупорить.

Абрикосы по-словацки

1 кг мелких абрикосов

Для сиропа: 1 л воды, 375 г меда

Для сиропа воду довести до кипения, добавить мед, тщательно перемешать, кипятить 1 мин. Абрикосы залить кипящим сиропом, оставить на 20 мин. Затем банки простерилизовать в течение 8 мин, герметично укупорить и оставить до полного остывания.

Пюре и варенье из абрикосов

Абрикосовое пюре

Спелые абрикосы

Абрикосы хорошо промыть, удалить косточки, уложить на решетку и довести на пару до мягкого состояния. Затем протереть через сито. Полученное пюре довести до кипения, разлить в

стеклянные банки. Банки накрыть крышками, поместить в кастрюлю с водой и стерилизовать 15–20 мин. Банки вынуть из воды и укупорить жестяными крышками.

Пюре из абрикосов

Свежие абрикосы

Созревшие плоды сладких абрикосов протереть через сито. Чтобы полученное пюре было более нежным, его можно взбить миксером, затем разложить в банки или бутылки и стерилизовать 15 минут.

Пюре из абрикосов, слив и яблок

1,2 кг абрикосов, 1,2 кг яблок, 1,2 кг слив

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины. Абрикосы и сливы разрезать пополам, удалить косточки. Подготовленные плоды бланшировать в кипящей воде 2–3 мин, затем протереть через сито. Полученное пюре поставить на огонь, довести до кипения и сразу же разложить в стерилизованные банки. Банки накрыть крышками и простерилизовать (объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 20 мин, объемом 3 л – 35 мин). После стерилизации банки немедленно укупорить, поставить дном вверх и оставить до полного остывания. Пюре можно использовать для приготовления соусов, начинок, приправ или употреблять как варенье, добавляя по вкусу мед.

Абрикосовое варенье

1 кг спелых абрикосов, 250 г меда, 200 мл воды

Абрикосы хорошо промыть, удалить косточки, очистить от кожицы. Плоды положить в широкую кастрюлю или таз, влить несколько ложек воды и при постоянном помешивании варить до размягчения. Затем добавить мед, разведенный в теплой воде, варить еще 10 мин. Кипящее варенье разлить в стерилизованные банки, закрыть крышками. Банки перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания. Перед тем как поставить банки на хранение в прохладное место, протереть их влажной тканью.

Варенье из абрикосов, яблок и груш

2 кг абрикосов, 1 кг яблок, 1 кг груш, 250 г меда

Яблоки и груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими дольками. Абрикосы вымыть, удалить косточки. Абрикосы, яблоки и груши соединить, влить немного воды и добавить мед. На медленном огне, помешивая, довести до кипения. Когда варенье закипит, снять его с огня и остудить. Повторять процедуру 3 дня по 4 раза в день, пока варенье не загустеет. Готовое варенье разложить в стерилизованные банки и закатать металлическими крышками.

Абрикосовая паста

1 кг абрикосового пюре, 500 г меда, 200 мл воды

Абрикосы промыть, разрезать пополам, удалить косточки. Плоды положить в широкую кастрюлю, влить несколько ложек воды и варить под крышкой до размягчения. Затем протереть через сито. Пюре довести до кипения и варить при постоянном помешивании, чтобы его объем уменьшился приблизительно на ⅓. К загустевшему пюре добавить мед, разведенный в горячей воде, и варить, чтобы паста загустела и не растекалась. Густую горячую пасту разлить в металлические формы, смазанные растительным маслом, или выложить на противень, застеленный пергаментной бумагой, быстро разгладить поверхность ножом и подсушить.

Пастила из абрикосов

Абрикосовая пастила

1 кг абрикосов, 200 мл воды, растительное масло

Из абрикосов приготовить пюре. Для этого разрезать абрикосы на половинки, удалить косточки. Плоды сложить в кастрюлю, добавить воду, накрыть крышкой, довести до кипения и варить на медленном огне 10 мин. Пропаренные размягченные абрикосы протереть через сито и варить на медленном огне, постоянно помешивая, до загустения. Положить на противень пергаментную бумагу, смазать ее растительным маслом. Горячее пюре выложить на бумагу слоем толщиной 2 см. Поставить противень в духовку и томить при температуре 40–50 °С до образования пастилы. Высушенный пласт скатать рулетом, нарезать поперек кружочками толщиной 1 см. Нарезанную пастилу сложить в банки и закрыть полиэтиленовыми крышками.

Пастила из абрикосов с медом

1 кг пюре из абрикосов, 1 кг меда

Абрикосы промыть, удалить косточки. Плоды отварить в небольшом количестве воды, протереть через сито. Добавить равное по весу количество меда. Положить смесь в таз и варить при непрерывном помешивании до тех пор, пока она не начнет отделяться от стенок посуды целыми кусками. Готовую пастилу выложить на листы, смазанные растительным маслом, и разровнять слоем толщиной около 1 см. Высушить в слабо нагретой духовке сначала с одной стороны, затем перевернуть и высушить с другой стороны. Готовую пастилу свернуть рулетом и хранить в сухом месте. Нарезанную кусочками различной величины и формы пастилу можно хранить в стеклянных банках.

Соусы из абрикосов

Абрикосовый соус с помидорами и перцем

1 кг абрикосов, 1 кг помидоров, 200 г болгарского перца, 20 г свежего острого перца, 500 г репчатого лука

Отобрать спелые без повреждений абрикосы и помидоры. Абрикосы хорошо вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Помидоры вымыть, разрезать на 4 части, удалить плодоножки. Перец (болгарский и острый) очистить от плодоножки и семян. Репчатый лук очистить, разрезать на четвертинки. Подготовленные продукты измельчить с помощью кухонного комбайна, мясорубки или соковыжималки. Довести массу до кипения и варить на медленном огне, постоянно помешивая, до загустения. Готовый соус разлить в стерилизованные банки и сразу же закупорить простерилизованными крышками.

Сок из абрикосов

Абрикосовый сок с мякотью

2 кг абрикосов, 200 мл воды

Отсортированные абрикосы вымыть, дать стечь воде, удалить косточки. Плоды уложить в кастрюлю, добавить воду и варить в течение 10 мин. Пропаренные абрикосы протереть через сито. Полученный сок по желанию можно купажировать, то есть смешать, например, с грушевым или яблочным. Смесь кипятить в течение 10 мин и разлить в стерилизованные банки, наполнив их на 1 см ниже горлышка. Наполненные банки установить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 15 мин, банки объемом 1 л – 20 мин). После стерилизации банки немедленно укупорить, перевернуть дном вверх и остудить.

Концентрированный абрикосовый сок

1 кг перезрелых абрикосов, 150 г меда, 4 г лимонной кислоты

Хорошо промытые абрикосы разрезать пополам, удалить косточки. Плоды сложить в кастрюлю, влить немного воды и варить до размягчения. Пропаренные абрикосы протереть через сито, добавить мед и лимонную кислоту, хорошо перемешать. Стерилизовать в банках. Перед употреблением консервированный напиток разбавить водой в соотношении 1:1.

Слива, алыча

Сушеные сливы, алыча

Сушеные сливы

Свежие сливы

Для сушки нужно отобрать здоровые, спелые или даже перезрелые (с морщинистой кожицей) плоды. У крупных слив косточки при сушке лучше удалить, мелкие – сушить целыми. Подготовленные сливы опустить в кипящую воду на 1–2 мин, затем остудить в холодной. Бланширование ускоряет процесс сушки и разрушает ферменты, при этом на поверхности плодов растворяется восковой налет. Чтобы ускорить этот процесс, в кипящую воду можно добавить питьевую соду (10–15 г на 1 л воды), в этом случае время бланширования сократить до 5—20 с. Плоды с нежной кожицей бланшировать в горячей воде при температуре 90–95 °С, а с плотной и толстой – в растворе соды. Охлажденные плоды выложить в один слой на противень и сушить в электросушилке в 3 приема. Сначала сушить 3–4 ч при температуре 40–45 °С, чтобы плоды подсохли и кожица сморщилась. Затем сушку прервать и выдержать 4–6 ч при температуре 18–22 °С. После этого в течение 4–5 ч сушить при температуре 55–60 °С. Снова прервать сушку на 4–6 ч. Досушивать сливы в течение 12–16 ч при температуре 75–80 °С. Высушенные сливы темноокрашенных сортов приобретают черный, с синеватым оттенком цвет, а светлоокрашенных сортов – бурый, с коричневым оттенком.

Сливы со ржаным хлебом

Спелые, подлежавшие сливы

Для начинки: ржаной хлеб, тмин, мед

Сливы промыть, надрезать вдоль (но не разрезать пополам) и вынуть косточки. Вместо косточки положить начинку. Для начинки высушенный ржаной хлеб перемолоть, добавить тмин и развести медом, чтобы начинка получилась не слишком жидкой. Сливы нанизать на самую тоненькую длинную лучинку, при этом прокалывая сливы поперек, чтобы они не распались, а начинка не выпала. Затем сливы разложить в один слой на покрытые пергаментной бумагой или соломой противень или решетку и поставить в горячую духовку или сушилку. Сушить сливы следует в несколько приемов. После усушки сливы можно хранить в банках или деревянных ящиках, застеленных бумагой. Чтобы в процессе хранения из слив не выпала начинка, из них не следует

вынимать лучинку.

Сливы с миндалем

Спелые, подлежавшие сливы

Для начинки: миндаль, мед

Сливы промыть, надрезать вдоль (но не разрезать пополам) и вынуть косточки. Вместо косточки положить начинку. Для начинки миндаль очистить, мелко нарубить, развести медом, можно добавить грецких орехов. Сливы нанизать на самую тоненькую длинную лучинку, при этом прокалывая сливы поперек, чтобы они не распались, а начинка не выпала. Затем сливы разложить в один слой на покрытые пергаментной бумагой или соломой противень или решетку и поставить в горячую духовку или сушилку. Сушить сливы следует в несколько приемов. После усушки сливы можно хранить в банках или деревянных ящиках, застеленных бумагой. Чтобы в процессе хранения из слив не выпала начинка, из них не следует вынимать лучинку.

Сливы, фаршированные яблоками

Спелые, подлежавшие сливы

Для начинки: яблоки, мед, корица, гвоздика, апельсиновая корка

Сливы промыть, надрезать вдоль (но не разрезать пополам) и вынуть косточки. Вместо косточки положить начинку. Для начинки очищенные яблоки мелко нарубить, добавить корицу, гвоздику, апельсиновую корку (предварительно отваренную в воде и мелко нарубленную), развести медом. Сливы нанизать на самую тоненькую длинную лучинку, при этом прокалывая сливы поперек, чтобы они не распались, а начинка не выпала. Затем сливы разложить в один слой на покрытые пергаментной бумагой или соломой противень или решетку и поставить в горячую духовку или сушилку. Сушить сливы следует в несколько приемов. После усушки сливы можно хранить в банках или деревянных ящиках, застеленных бумагой. Чтобы в процессе хранения из слив не выпала начинка, из них не следует вынимать лучинку.

Замороженные сливы

Слива, замороженная россыпью

Спелые сливы (лучшим сортом для замораживания считается Венгерка поздних сроков созревания)

Хорошо созревшие сливы выложить в один слой на поднос и заморозить. Готовый продукт переложить в полиэтиленовые пакеты и сразу поместить в морозильную камеру на хранение.

Пюре и варенье из слив

Пюре из слив

Спелые сладкие сливы

Сливы тщательно промыть, разрезать на половинки и прогреть в небольшом количестве воды. Можно проварить на пару, чтобы они размягчились. Затем протереть через сито или пропустить через мясорубку. Готовое пюре разложить в банки и стерилизовать 15 минут.

Пюре из слив и тыквы

1 кг слив без косточек, 1 кг мякоти тыквы

Подготовленные сливы и тыкву отварить в небольшом количестве воды, протереть через сито, прокипятить, разлить в банки и укупорить.

Пюре из алычи

Кислые зеленые плоды алычи в стадии созревания

Алычу перебрать, промыть, сложить в эмалированную посуду. Залить кипятком, закрыть крышкой и варить на сильном огне 8—10 мин, пока плоды не растрескаются. Горячую алычу откинуть на дуршлаг и протереть деревянной ложкой (в дуршлаге должны остаться только косточки и кожица). Приготовленное пюре довести до кипения и сразу разложить в подготовленные банки, укупорить их крышками и оставить дном вверх на деревянной подставке до полного охлаждения. Для аромата в каждую банку можно положить веточку базилика или пеларгонии или добавить сок малины.

Сливовое пюре

Спелые сливы

Сливы перебрать, промыть, удалить косточки, сложить в кастрюлю, влить немного воды и варить под крышкой до размягчения. Затем протереть через сито. Пюре прокипятить, разложить в стерилизованные банки, накрыть крышкой, поставить в кастрюлю с водой и стерилизовать 15–20 мин. Укупорить банки жестяными крышками. После этого банки перевернуть вниз горлышком и дать остыть.

Ванильное пюре из алычи

2 кг алычи, 200 мл воды, ваниль по вкусу

Алычу перебрать, тщательно вымыть, удалить плодоножки и косточки. Подготовленные плоды сложить в эмалированную кастрюлю, залить горячей водой, накрыть крышкой, довести до кипения и варить на сильном огне 5 мин. Горячую массу протереть деревянной ложкой через мелкое сито. Образовавшееся пюре вскипятить, добавить ваниль по вкусу и тщательно перемешать. Затем разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Диетическое сливовое варенье

2 кг очень спелых слив сладкого сорта

Сливы тщательно вымыть, разделить на половинки и удалить косточки. Плоды сложить в емкость для приготовления варенья, накрыть крышкой и поставить на медленный огонь. Когда появится сок, крышку снять и варить 1 ч. Варенье снять с огня и оставить на ночь. Затем варенье снова довести на медленном огне до кипения, постоянно перемешивая, снять с огня, остудить. Повторить процедуру еще 2 раза. В последний раз варенье горячим разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Сливовое повидло

4 кг слив

Плоды вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки. Положить в кастрюлю и прогреть под крышкой на слабом огне несколько минут. Когда выделится сок, крышку снять, томить сливы на очень слабом огне примерно 1 ч. Затем снять с огня и оставить на 8—10 ч. После этого сливы снова довести до кипения, снять с огня и оставить на несколько часов. Повторить процедуру еще 2–3 раза. Уваренную массу протереть через сито. Общий вес массы должен составлять примерно 1 кг. Через 1–2 дня разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Компоты из слив

Консервированные сливы с мелиссой

Крупные сливы, вода, листочки мелиссы

Сливы и мелиссу хорошо вымыть. Стерилизованные банки полностью наполнить сливами, добавить листья мелиссы и залить кипятком доверху. Через 10 мин воду слить, снова довести до кипения и залить сливы. Банки закатать крышками, перевернуть, укутать и дать остыть.

Бланшированные сливы

Крупные сливы

Промытые сливы бланшировать в кипящей воде несколько минут, обсушить и плотно уложить в банки объемом 0,5–1 л. Накрыть крышками и стерилизовать 25 мин. После стерилизации банки закатать, перевернуть дном вверх и дать остыть.

Сливовый экспресс-компот

Сливы

Сливы залить водой, довести до кипения, но не кипятить. Осторожно вынуть сливы шумовкой и уложить в стерилизованные банки. Оставшуюся воду процедить, довести до кипения и залить банки доверху. Банки сразу закатать, перевернуть, укутать и дать

остыть.

Компот из слив с медом

3 кг слив, 1,5 л воды, 1 кг меда

Крепкие спелые сливы промыть, освободить от плодоножек и положить в кастрюлю. Вскипятить воду с медом. Сливы залить кипящим сиропом и оставить на сутки. Затем сироп слить. Сливы уложить в стерилизованные банки. Сироп довести до кипения, залить сливы. Банки простерилизовать 5 мин, после чего укупорить, перевернуть дном вверх и дать остыть.

Яблочные дольки в сливовом соке

5 кг спелых слив, 2 кг спелых сладких яблок

Яблоки вымыть, очистить и нарезать дольками. Сливы вымыть, перебрать, удалить косточки. Мякоть пропустить через соковыжималку. Яблочные дольки положить в кипящую воду и довести до кипения на медленном огне. Затем вынуть из воды, остудить и уложить в стерилизованные банки. Залить сливовым соком. Банки простерилизовать и закрыть металлической крышкой.

Грушевые дольки в сливовом соке

5 кг слив, 3 кг спелых груш

Груши очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими дольками. Сливы вымыть, освободить от косточек, пропустить через соковыжималку. Дольки груш залить холодной водой и довести до кипения. Затем воду слить, груши остудить, переложить в стерилизованные банки и залить сливовым соком. Банки простерилизовать и закрыть металлическими крышками.

Компот из слив, яблок и груш

4 кг слив, 2 кг яблок, 2 кг груш, 3 л воды

Яблоки и груши вымыть, очистить, нарезать тонкими дольками. Сливы вымыть, удалить косточки, пропустить через соковыжималку. Яблоки и груши соединить, залить водой и довести до кипения. Добавить сливовое пюре. Полученный компот разлить в банки и закрыть металлическими крышками.

Пастила из слив

Пастила из слив

Спелые сливы

Сливы промыть, удалить косточки, залить небольшим количеством воды и варить, непрерывно помешивая, до образования густой массы. Выложить пастилу на листы, застеленные промасленной бумагой, и разровнять слоем толщиной 1 см. Высушить с обеих сторон на солнце или в слабо

нагретой духовке до такой степени, чтобы пастила не прилипала к пальцам. Свернуть рулетом и хранить в сухом прохладном месте.

Пастила из запеченных слив

Сливы

Сливы вымыть, выложить на противень и запекать в духовке при температуре 150 °С. Через 30 мин сливы дадут много сока, слить его в кастрюлю. Через 30 мин снова слить сок и запекать сливы еще 1 ч. Духовку выключить, оставить в ней сливы на ночь. Затем очистить сливы от косточек, мякоть измельчить в блендере до однородности. Пюре соединить с выделившимся сливовым соком, тщательно перемешать. Выложить получившуюся массу на противень, поставить в духовку и запекать при температуре 150 °С, периодически вынимая противень и перемешивая массу. Довести массу до густого пастообразного состояния, ее объем должен уменьшиться в 3 раза. Затем переложить массу на противень, застеленный бумагой, снова поместить в духовку и запекать при температуре 150 °С. Духовку следует периодически открывать, чтобы масса слегка охлаждалась. Когда лист пастилы будет готов, свернуть его в рулон и поместить вертикально в картонную коробку на хранение.

Соусы из слив

Сливовый соус «Ткемали»

3 кг слив, 1 пучок зелени кинзы, 1 пучок зелени укропа, 5 зубчиков чеснока, 1–2 стручка острого перца, 400 мл воды, растительное масло, соль по вкусу

Сливы хорошо промыть, сложить в емкость, залить водой (она должна лишь слегка прикрывать сливы), довести до кипения. Варить на медленном огне до тех пор, пока сливы не начнут развариваться (время зависит от сорта и мягкости слив, но, как правило, это буквально несколько минут). Зелень промыть, нарезать, сложить в блендер. Туда же положить нарезанный чеснок и острый перец (без семян), добавить 1 ст. л. сливового отвара, измельчить. Сливы откинуть на дуршлаг и протереть. К сливовому пюре добавить измельченную массу. Если соус получится слишком густым, развести его сливовым отваром. Добавить соль по вкусу. Поставить на медленный огонь, довести до кипения и варить, перемешивая, 10 мин. Разложить в стерилизованные банки, закатать крышками, укутать на ночь. Соус из слив имеет очень пикантный кисло-сладкий вкус, он в меру острый и прекрасно подходит к любому мясу, в том числе и

к шашлыку.

Соус из слив с морковью и чесноком

5 кг слив, 1 кг моркови, 1–2 стручка острого перца, 100 г чеснока

Сливы очистить от косточек, пропустить через мясорубку. Морковь натереть на мелкой терке. Перец (без семян) пропустить через мясорубку. Подготовленные ингредиенты соединить и варить на медленном огне 3 ч, постоянно помешивая. Чеснок пропустить через пресс, добавить в соус за 30 мин до готовности, посолить по вкусу. Готовый соус разложить в стерилизованные банки, простерилизовать и закатать крышками.

Соус ткемали с мятой

1 кг алычи (дикой сливы), 30 г чеснока, 30 г сушеного укропа, 15 г кориандра, 15 г молотого красного перца, 10 г сушеной мяты, 50 мл воды, растительное масло, соль

Алычу (сливы) разрезать пополам, положить в эмалированную посуду, влить воду и прогреть на медленном огне до размягчения. Массу протереть через сито и варить до густоты сметаны, непрерывно помешивая деревянной ложкой. Затем положить измельченный чеснок, пряности, растертые в порошок, посолить и варить еще 5 мин. Разлить соус в бутылки, влить сверху по 1 ст. л. растительного масла и герметически укупорить.

Соус из слив с болгарским перцем

1,5 кг желтых или красных кисловатых слив, 100 г болгарского перца, 30 г чеснока, несколько горошин черного перца, 50 мл подсолнечного масла

Сливы вымыть, освободить от косточек. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена. Чеснок очистить. Подготовленные продукты пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Добавить растительное масло, довести до кипения, постоянно помешивая, и варить 15 мин. В конце варки добавить перец. Соус горячим расфасовать в стерилизованные банки и сразу же их укупорить.

Сок из слив

Натуральный сливовый сок

1,8 кг слив поздних сортов, 270 мл воды

Сливы промыть, разрезать на половинки, удалить косточки. Плоды сложить в эмалированную кастрюлю, залить водой, нагреть до 75 °С и выдержать при этой температуре в течение 25 мин. Затем протереть через сито или пропустить через соковыжималку. Полученный сок профильтровать. Мезгу извлечь

из пресса, выложить в эмалированную кастрюлю, залить кипяченой водой из расчета 0,5–0,7 л на 10 кг мезги, выдержать в холоде 5–6 ч и снова подвергнуть прессованию. Вторичный сок добавить к первичному либо использовать для приготовления сахарного сиропа. Отфильтрованный сок слить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 85 °С, выдержать при этой температуре 10 мин, разлить в горячем виде в банки или бутылки, прогретые на паровой бане, накрыть стерилизованными крышками и стерилизовать при температуре 85 °С (банки объемом 0,5 л – 20 мин, объемом 1 л – 25 мин, объемом 3 л – 30 мин). Банки укупорить крышками, перевернуть дном вверх и оставить до полного остывания.

Сок «Драгоценный аметист»

Сливы

Из спелых слив удалить косточки. Если косточки отделяются плохо, следует опустить сливы на 3–4 мин в кипяток. Подготовленные плоды положить в кастрюлю, нагреть до 60–70 °С и выдержать при этой температуре в течение 5—10 мин. После этого отжать сок. Разлить его в бутылки и стерилизовать 15–20 мин при температуре 85 °С.

Сливовые наливки

Наливка из слив

Сливы, 1 л водки, 250 мл воды

Для приготовления наливки из слив необходимо брать только спелые и неиспорченные плоды одного сорта. Это обусловлено тем, что на кожице слив находятся специфические бактерии, которые способствуют быстрому и правильному процессу брожения. Заранее подготовленную емкость засыпать доверху сливами и залить смесью водки и охлажденной кипяченой воды (из расчета 1 часть воды на 4 части водки). Емкость закрыть и настаивать в темном месте 1 месяц.

Персики

Сушеные персики

Персики сушеные

Персики, сода

Персики вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки. Плоды бланшировать в 2 %-м растворе пищевой соды. Затем обсушить, выложить срезом вверх на противень и сушить на солнце. Персики также можно сушить в духовке при температуре 65 °С, периодически переворачивая и вынимая из духовки для охлаждения.

Замороженные персики

Персики замороженные

Персики

Персики обязательно очистить от косточек, заморозить в плоских емкостях вместе с выделившимся соком. Полученные брикеты сложить в пакеты.

Компоты из персиков

Персиковый компот

Спелые персики с крепкой желтой мякотью и темными косточками

Для сиропа (на 1 л воды): 500 г меда

Персики с белой мякотью не рекомендуется использовать для приготовления компота, так как они легко темнеют и портят внешний вид компота. Персики промыть, очистить, разрезать пополам, вынуть или вырезать косточки. Половинки персиков выложить разрезом вниз в стеклянные или жестяные банки, сразу же залить горячим сиропом, чтобы они были полностью им покрыты. Банки быстро закрыть, установить в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизовать. Время стерилизации при температуре 85 °С для банок объемом 1 л – 25 мин, объемом 0,5 л – 20 мин. По окончании стерилизации банки закатать крышками и оставить до полного остывания.

Компот из персиков с медом и ромом

3 кг персиков, 1 л воды, 250 г меда, ром по вкусу

Вымытые персики обдать кипятком, очистить от кожицы, удалить косточки. Половинки персиков уложить в банки разрезом вниз, залить горячим медовым сиропом с ромом и сразу же закатать крышками.

Смешанный персиковый компот

500 г спелых персиков с плотной мякотью, 500 г спелых груш с плотной мякотью, 500 г крупного винограда

Для сиропа: 1 л воды, 400 г меда

Ягоды винограда хорошо промыть, обсушить. Груши очистить от кожуры и сердцевины, разрезать пополам и погрузить в холодную воду с добавлением лимонной кислоты (10 г на 1 л воды). Затем половинки груш вынуть, нарезать кусочками и бланшировать в кипящей воде с добавлением лимонной кислоты в течение 1–2 мин (в зависимости от твердости груш), после чего вынуть и обсушить. Промытые персики очистить, разрезать пополам, удалить косточки, мякоть нарезать кусочками. Виноград, груши и персики уложить в стеклянные или жестяные банки, залить горячим сиропом. Банки накрыть крышками, установить в бак с горячей водой и стерилизовать. Время стерилизации при температуре 85 °С банок объемом 1 л – 25 мин, объемом 0,5 л – 20 мин. По окончании стерилизации банки закатать и оставить до полного остывания.

Персики натуральные

Персики

Отобранные персики разрезать пополам, удалить косточки. Половинки плотно уложить в подготовленные банки и залить кипящей водой. Банки накрыть металлическими крышками, установить в кастрюлю с подогретой до 55–60 °С водой и стерилизовать (объемом 0,5 л – 9 мин, объемом 1 л – 12 мин). После стерилизации банки закатать крышками, перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания.

Персики с медом

4–4,5 кг персиков, лимонный сок, 150–170 г меда, 2 л воды

Персики вымыть, бланшировать в кипящей воде, остудить, очистить, нарезать дольками и плотно уложить в банки. В каждую банку влить по 1 ч. л. лимонного сока (для сохранения цвета персиков). Смешать воду с медом, довести до кипения и залить банки доверху. Поставить банки на стерилизацию, положив на дно кастрюли полотенце. Стерилизовать 20 мин, после чего закатать крышками.

Персики в собственном соку

1 кг персиков с плотной мякотью, 35 г меда, 100 мл воды

Персики промыть, очистить, разрезать пополам и удалить косточки. Разложить в жестяные или стеклянные банки разрезом

вниз, залить кипящей водой с медом. Банки накрыть крышками, установить в бак с горячей водой и стерилизовать. Время стерилизации при температуре 90 °С банок объемом 1 л – 35 мин, объемом 0,5 л – 30 мин. По окончании стерилизации банки закатать крышками и оставить до полного остывания.

Пюре, варенье, повидло из персиков

Пюре из персиков

1,5 кг свежих персиков

Отобрать спелые сочные персики. Промыть, очистить от косточек и пропустить через мясорубку. Полученное пюре разложить в банки или бутылки и стерилизовать 20 минут.

Персиковое варенье

1 кг очищенных персиков без косточек, 500 г меда, 40 мл рома

Персики хорошо промыть, очистить от кожицы. Чтобы легче очистить персики от кожицы, нужно сложить их в дуршлаг и погрузить в кипящую воду, подкисленную лимонной кислотой (10 г на 1 л воды), а затем быстро остудить в холодной воде. После этого кожицу можно будет легко снять рукой. Очищенные персики нарезать кусочками, уложить в широкую кастрюлю, влить несколько ложек воды и при постоянном помешивании варить, чтобы персики полностью размягчились. Затем добавить по частям мед и варить еще 10 мин. Готовое варенье снять с огня, добавить ром, перемешать. Горячее варенье выложить в стерилизованные банки, обернутые влажным полотенцем, быстро закупорить крышками. Банки перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания. Для хранения поместить в погреб. Если нет хороших условий для хранения, варенье следует простерилизовать. Для этого банки, заполненные горячим вареньем, установить в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизовать в течение 10 мин при температуре 98 °С. По окончании стерилизации банки закупорить и остудить.

Персиковое варенье с медом

1 кг персиков, 600 г меда, 1,5 стакана воды, несколько капель миндального масла

Вымытые персики очистить от кожицы, сложить в дуршлаг и ошпарить, чтобы не потемнели. Затем разрезать пополам и удалить косточки. Вскипятить воду, опустить в нее персики и бланшировать 3 мин, затем снять с огня, добавить мед и оставить на 6–8 ч. Варенье осторожно перемешать и варить в три приема, снимая с огня до момента закипания и выдерживая между варками интервалы по 3–4 ч. В готовое варенье добавить

несколько капель миндального масла, перемешать, разложить в стерилизованные банки и укупорить крышками.

Варенье из персиков и яблок

1 кг персиков, 1 кг сладких яблок

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, пропустить через мясорубку. Персики вымыть, удалить кожицу и косточки, также пропустить через мясорубку. Полученные фруктовые массы соединить, перемешать, поставить на огонь и довести до кипения. Когда появятся пузырьки, варенье можно считать готовым. Охлажденное варенье разложить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Персиковое повидло

Персики

Персики вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки. Плоды сложить в таз, влить немного воды и варить на медленном огне, помешивая деревянной лопаткой, до готовности. Готовое повидло разлить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть дном вверх и оставить до полного остывания.

Пастила из персиков

Персиковая пастила

1 кг пюре из персиков, 1 кг меда

Персики промыть, удалить косточки. Плоды отварить до мягкости в небольшом количестве воды, протереть через сито. В полученную пюреобразную массу добавить равное по весу количество меда, поставить на огонь. Варить при непрерывном помешивании до тех пор, пока пастила не начнет отделяться от стенок кастрюли. Готовую пастилу выложить на смазанные растительным маслом листы, разровнять слоем толщиной примерно 1 см. Высушить в духовке на небольшом огне сначала с одной стороны, затем перевернуть и высушить с другой стороны. Пастилу свернуть рулетом или разрезать на кусочки и уложить в подготовленные стеклянные банки.

Сок из персиков

Сок из персиков натуральный

1,7 кг персиков

Спелые персики вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки. Отжать сок, дать ему отстояться 2–3 ч и профильтровать. Сок влить в эмалированную кастрюлю, нагреть

до 70–75 °С и снова профильтровать. Профильтрованный сок нагреть до 92–95 °С и разлить в стерилизованные банки. Банки герметично укупорить лакированными крышками, перевернуть дном вверх, накрыть плотной тканью и медленно остудить.

Сок из персиков, яблок и тыквы с мякотью

700 г персиков, 2 л яблочного сока, 1 л тыквенного сока

Подготовленные персики без косточек залить небольшим количеством яблочного сока и варить в течение 10 мин. Затем массу протереть через сито, залить оставшимся яблочным и тыквенным соком, довести до кипения, кипятить 5 мин. Разлить в подготовленные стерилизованные банки и укупорить крышками.

Айва

Сушеная айва

Айва сушеная

Плоды айвы

Спелые плоды айвы тщательно промыть, удаляя все загрязнения и пыль, протереть полотенцем и разрезать на тоненькие дольки или кружочки толщиной не более 5 мм. Удалять кожицу и семенные камеры не нужно. Ломтики айвы пробланшировать и обсушить. Выложить тонким слоем на противень и сушить под прямыми солнечными лучами. Айву также можно сушить в духовке при температуре 65–85 °С. Сушеную айву сложить в сухие стеклянные банки, плотно закрыть крышками и хранить в темном месте.

Компоты из айвы

Компот из айвы

Плоды айвы

Спелую айву разрезать на дольки, удалить семенное гнездо, бланшировать в горячей воде (85 °С) 15 мин. Остудить в холодной воде, дать воде стечь, уложить айву в чистые сухие банки. Залить кипящей водой, накрыть крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой и простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 12 мин, объемом 3 л – 25 мин). Банки закатать, перевернуть крышкой вниз, остудить.

Айвовый компот

Спелая айва, лимонная кислота

Для сиропа (на 1 л воды): 250 г меда

Айву промыть, очистить, разрезать на 8 частей и удалить сердцевину, плодоножки и чашелистики. Затем немедленно поместить на несколько минут в воду, подкисленную лимонной кислотой (на 1 л воды – 8 г лимонной кислоты), чтобы плоды размягчились. Айву вынуть из воды, обсушить, уложить в банки и залить горячим сиропом. Банки закрыть, установить в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизовать 20 мин (банки объемом 0,5 л). По окончании стерилизации банки закупорить и остудить.

Айва нарезанная натуральная

Плоды айвы

Плоды айвы вымыть в холодной воде, разрезать на дольки, удалить семенную коробку и поврежденные места. Бланшировать дольки айвы при температуре 85 °С в течение 12–15 мин, затем обдать холодной водой, дать воде стечь. Айву уложить в подготовленные банки, залить кипящей водой, накрыть крышками и простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 12 мин, объемом 3 л – 25 мин). После стерилизации банки немедленно укупорить и, перевернув дном вверх, остудить.

Айва натуральная

1 кг айвы

Айву промыть, обсушить, удалить семенные коробки и нарезать дольками. Бланшировать 10–12 мин, опуская в кипящую воду несколько раз. Айву остудить, переложить в банки и залить кипятком. Банки простерилизовать, закатать крышками, перевернуть и остудить.

Айва в соке красной свеклы

700 г айвы, 400 мл свекольного сока, 1 г аскорбиновой кислоты

Айву очистить, удалить сердцевину, разрезать вдоль на 4 части. Удаленную сердцевину и снятую кожицу залить холодной водой, довести до кипения и варить около 20 мин. Затем процедить, добавить аскорбиновую кислоту и свекольный сок. Смесь довести до кипения, опустить в нее подготовленные плоды айвы и варить 5 мин. Кипящую смесь разлить в стерилизованные банки, укупорить крышками, перевернуть дном вверх и оставить до полного остывания. Хранить при комнатной температуре.

Айва с соком тыквы или кабачков

500 г айвы, 3 л сока тыквы или кабачков

Айву вымыть, мелко нарезать, залить небольшим количеством сока тыквы или кабачков и варить до полного размягчения. Затем протереть через сито, процедить и соединить с оставшимся соком тыквы или кабачков. Смесь довести до кипения, варить в течение 5 мин. Сок разлить в стерилизованные банки и укупорить крышками.

Пюре, варенье из айвы

Айва «Солнечная»

1 кг айвы, 200–300 мл айвового отвара, 2 кг меда

Айву очистить от кожицы, разрезать, удалить сердцевину, нарезать дольками. Плоды положить в кастрюлю, залить холодной водой, чтобы она полностью покрывала айву, и варить

до тех пор, пока дольки не станут мягкими. Затем айву вынуть, полученный отвар процедить. В таз для варки варенья положить мед, влить отвар айвы и приготовить сироп. В кипящий сироп погрузить дольки айвы и варить на слабом огне до тех пор, пока они не станут прозрачными. Плоды айвы ароматные, но очень терпкие и вяжущие, зато в сочетании с медом они приобретают особенно приятный вкус.

Айвовое пюре с апельсинами

1,5 кг айвы, 600 г апельсинов, 260 г меда

Плоды айвы промыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать пластинками. ⅓ подготовленной айвы положить в кастрюлю, влить немного воды, чтобы плоды были полностью ею покрыты, довести до кипения и варить под крышкой на слабом огне в течение 30 мин. Затем протереть через сито. Апельсины очистить, нарезать дольками, удалить косточки. Апельсины залить айвовым пюре, добавить оставшуюся айву и варить на слабом огне в течение 1 ч. Затем смесь пропустить через мясорубку, добавить 200 мл горячей воды и мед, варить до загустения. Кипящее пюре разложить в стерилизованные банки, обернутые влажным полотенцем, и укупорить. Банки перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания.

Бекмес из айвы

2 кг айвы, 10 кг спелого винограда

Айву вымыть, удалить сердцевину, разрезать на небольшие кусочки и выдержать 1–1,5 ч в подкисленной воде. Ягоды спелого винограда отварить до мягкости, протереть через сито. Получившееся виноградное сусло (около 6 кг) процедить, довести до кипения. Просеянную древесную золу положить в плотный тканевый мешочек, прочно завязать и опустить в кипящее сусло; варить около 30 мин, затем мешочек с золой вынуть. Когда сусло выпарится наполовину, положить айву. Бекмес варить на сильном огне, доведя его до густоты меда. Готовый бекмес остудить, перелить в стеклянные банки и укупорить крышками.

Варенье из айвы и яблок

2 кг айвы, 1 кг очень кислых яблок

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими дольками. Айву вымыть, удалить косточки. Яблоки смешать с айвой, залить небольшим количеством воды, поставить на медленный огонь. Когда варенье закипит, снять с огня и остудить. Повторять варку в течение 3 дней по 3 раза в день. Готовое варенье горячим разложить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Варенье из айвы и груш

2 кг айвы, 1 кг очень кислых вяжущих груш

Груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать некрупными дольками. Айву вымыть и удалить косточки. Груши соединить с айвой, залить небольшим количеством воды, поставить на медленный огонь. Когда варенье закипит, снять с огня и остудить. Повторять варку в течение 3 дней по 3 раза в день. Готовое варенье горячим разложить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Пастила

Пастила из айвы

1 кг пюре из айвы, 1 кг меда

Айву вымыть, удалить семенные коробки. Плоды отварить в небольшом количестве воды, протереть через сито. В полученную пюреобразную массу добавить равное по весу количество меда. Перелить смесь в кастрюлю и варить при непрерывном помешивании до тех пор, пока она не начнет отделяться от стенок посуды. Готовую пастилу выложить на листы, смазанные растительным маслом, разровнять слоем толщиной около 1 см. Высушить в слабо нагретой духовке сначала с одной стороны, затем перевернуть и высушить с другой стороны. Готовую пастилу свернуть рулетом и хранить в сухом месте. Также можно разрезать пастилу на маленькие кусочки и хранить в стеклянных банках.

Сок из айвы

Сок из айвы

2,2 кг свежих плодов

Плоды айвы обтереть шерстяной тканью для удаления ворсистого налета, вымыть с мылом, затем пропустить через мясорубку и прессовать в обыкновенном или пакетном прессе. Сок можно отжать и с помощью соковыжималки. Полученный продукт процедить, разлить в бутылки, укупорить пробками и стерилизовать при температуре 80 °С. Можно также нагреть сок в большой посуде, а затем разлить в стерилизованные бутылки и укупорить стерилизованными пробками. Сок из айвы можно смешивать с любым другим фруктовым или овощным соком.

Цитрусовые

Сушеные цитрусовые

Сушеные апельсиновые корочки

Апельсины

Апельсины тщательно вымыть щеткой в горячей воде (чтобы удалить воскообразные несъедобные вещества и горькие гликозиды), вытереть полотенцем, очистить от кожуры. Снятую кожуру с цедрой необходимо выдержать еще сутки в сменяемой холодной воде – тогда значительная часть горечи вымоется. Подготовленную таким образом корочку сушить при комнатной температуре. Ее можно использовать для ароматизации компотов, варенья, кондитерских изделий.

Сушеная цедра

Цитрусовые (лимоны, апельсины, грейпфруты)

Плоды вымыть в холодной воде, затем ошпарить и срезать цедру очень острым ножом. Для использования в качестве пряности цедру нужно срезать как можно более тонко, не захватывая нижний белый слой кожуры. Сушить цедру нужно на деревянной доске или на листах бумаги при комнатной температуре в течение 2–3 дней, периодически переворачивая. Цедра считается готовой, когда она становится хрупкой.

Сок из цитрусовых

Консервированный сок из цитрусовых

Спелые плоды цитрусовых

Сок можно приготовить из апельсинов, лимонов, мандаринов, грейпфрутов или других цитрусовых, плоды можно смешивать в любой пропорции по вкусу. Спелые плоды без признаков порчи тщательно вымыть щеточкой, обдать кипятком, разрезать на 4–6 частей, удалить косточки. Отжать сок ручным прессом или в соковыжималке. Сок профильтровать через марлю, быстро нагреть до 80–85 °С, разлить в стерилизованные банки или бутылки и герметически укупорить.

Апельсиновый сок

Свежие неповрежденные апельсины

Апельсины вымыть, разрезать и удалить семена. Выжать сок, профильтровать через марлю. Затем нагреть сок до 80–85 °С, горячим разлить в чистые прогретые бутылки и закупорить их

прокипяченными пробками. Бутылки поставить в кастрюлю с горячей, нагретой до 75–80 °С, водой и выдержать при неизменной температуре 20–25 мин. Снять кастрюлю с огня и остудить бутылки с соком в воде до 40 °С. Бутылки плотно укупорить и хранить в темном прохладном месте.

Апельсиновый сок с цедрой

Свежие неповрежденные апельсины

Апельсины очистить, снять цедру. Из мякоти выжать сок, добавить цедру, нагреть до 60–70 °С и томить в течение 6—10 мин. Сок остудить, процедить, разлить в бутылки и простерилизовать. Для этого бутылки поставить в кастрюлю с горячей, нагретой до 75–80 °С, водой и выдержать при неизменной температуре 20–25 мин. Снять кастрюлю с огня и остудить бутылки с соком в воде до 40 °С. Бутылки плотно укупорить и хранить в темном прохладном месте.

Мандариновый сок

1,6 кг мандарин

Для переработки выбрать хорошо вызревшие и здоровые плоды. Мандарины тщательно вымыть, разрезать на 4–6 частей. Отжать сок ручным прессом или в соковыжималке. Сок профильтровать через марлю, быстро нагреть до 80–85 °С, разлить в стерилизованные банки или бутылки и герметически укупорить.

Лимонный сок

Лимоны

Выжатый из нескольких лимонов сок процедить через марлю, довести до кипения. Горячий сок разлить в чистые бутылки и простерилизовать. Для этого бутылки поставить в кастрюлю с горячей, нагретой до 75–80 °С, водой и выдержать при неизменной температуре 20–25 мин. Снять кастрюлю с огня и остудить бутылки с соком в воде до 40 °С. Бутылки укупорить.

Настойки

Вишневая настойка с цедрой

250 мл вишневого сока, 1 л водки, 30 г цедры апельсина, 8—10 бутонов гвоздики

Водку настаивать на цедре и гвоздике в течение 2 недель в темном месте. Добавить вишневый сок. Хорошо перемешать, профильтровать и выдержать в хорошо закупоренных бутылках не менее полугода.

Цитрусовая настойка

30 г цедры апельсина, 30 г цедры лимона, 1 л водки

Половину цедры высушить и настоять на водке в течение 3 месяцев. Настойку процедить и залить ею оставшуюся сушеную цедру, дать настояться еще 4–5 месяцев. Затем процедить.

Хурма

Сушеная хурма

Сушеная хурма

Хурма

Для сушки надо выбрать спелые, но еще твердые плоды. Подойдут как терпкие, так и нетерпкие, при сушке терпкость исчезнет. Хурму очистить от кожицы, нарезать дольками или ломтиками. Сушить на солнце. На правильно высушенной хурме образуется налет выкристаллизовавшегося сахара, она имеет вид и вкус цукатов. Высушенную хурму не следует использовать для приготовления компотов, так как при варке восстанавливается ее терпкость.

Компоты

Хурма в яблочном соке

1 кг хурмы, 3 кг яблок

Хурму вымыть, очистить от кожицы, удалить косточки. Плоды нарезать маленькими кусочками и сложить в стерилизованные банки. Яблоки вымыть, очистить, нарезать и пропустить через соковыжималку. Полученный сок прокипятить, залить кусочки хурмы в банках и закрыть их металлическими крышками.

Хурма в грушевом соке

1 кг хурмы, 3 кг груш

Хурму вымыть, очистить от кожицы, удалить косточки. Плоды нарезать маленькими кусочками и сложить в стерилизованные банки. Груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кусочками и пропустить через соковыжималку. Полученный сок прокипятить, залить кусочки хурмы в банках и закрыть их металлическими крышками.

Варенье

Варенье из яблок и хурмы

1 кг зимних яблок, 1 кг хурмы

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими дольками. Хурму вымыть, очистить от кожицы, удалить косточки, нарезать маленькими кусочками. Яблоки и хурму

соединить, влить небольшое количество воды, поставить на медленный огонь. Варить, помешивая, до кипения, снять с огня, остудить. Повторять процедуру в течение 2 дней по 4 раза в день. Готовое варенье разложить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Варенье из груш и хурмы

1 кг зимних груш, 1 кг хурмы

Груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими дольками. Хурму вымыть, очистить от кожицы, удалить косточки, нарезать маленькими кусочками. Груши и хурму соединить, влить небольшое количество воды, поставить на медленный огонь. Варить, помешивая, до кипения, снять с огня, остудить. Повторять процедуру в течение 3 дней по 4 раза в день. Готовое варенье должно быть густым и темным. Разложить его в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Варенье «Изысканность»

1 кг хурмы, 1 кг киви, 2 кг яблок, 250 г меда, 150 мл воды

Все фрукты вымыть. Хурму очистить от кожицы, удалить косточки, нарезать маленькими кусочками. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками. Киви очистить, измельчить. Все фрукты соединить, влить воду и варить, помешивая, на небольшом огне. В кипящую массу влить мед, тщательно перемешать и снять с огня. Через 1 ч варенье вскипятить еще раз. Процедуру повторять в течение 3 дней по 3 раза в день. Готовое варенье разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Сок

Сок из хурмы и яблок

1 кг хурмы, 1 кг яблок

Плоды вымыть, очистить от кожуры и сердцевин, пропустить через соковыжималку. Полученный сок разлить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Сок из хурмы и груш

2 кг хурмы, 2 кг груш

Хурму и груши очистить, разрезать на небольшие кусочки, пропустить через соковыжималку. Сок довести до кипения и закатать в стерилизованные банки.

Арбузы

Квашеные и соленые арбузы

Соленые арбузы

10 кг арбузов

Для рассола (на 10 л воды): 600–700 г соли

Для засолки наиболее пригодны тонкокорые столовые сорта арбузов. Арбузы желательно выбирать средних размеров. Плоды вымыть, сделать 10–15 проколов. Уложить в бочку, залить рассолом, накрыть деревянным кругом и поставить груз. Хранить в прохладном месте (при температуре около 3 °С). Арбузы будут готовы через 1–1,5 месяца.

Сушеные арбузы

Арбузы, сушенные в электросушилке

Спелые арбузы

Арбузы вымыть. Каждый арбуз разрезать на несколько частей и очистить от кожуры. Каждую часть разрезать на кусочки определенной толщины, необходимой для оптимальной сушки, аккуратно удалить каждое зернышко. Затем выложить все кусочки на лотки электросушилки. При низкотемпературном режиме для сушения арбуза требуется не менее 2 суток, потому что он очень сочный и сильно теряет в весе (1:35).

Пюре и варенье из арбузов

Пюре из арбуза и яблок

3 кг арбузной мякоти, 1 кг сладких яблок

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, натереть на крупной терке. Арбузную мякоть очистить от косточек, мелко нарезать, положить в неокисляющуюся посуду. Добавить яблочную массу, перемешать. Смесь поставить на огонь и, постоянно помешивая, довести до кипения. Когда появятся характерные пузырьки, снять пюре с огня и оставить до полного остывания. Остывшее пюре разложить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Пюре из арбуза и груш

3 кг арбузной мякоти, 3 кг груш

Груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, натереть на крупной терке. Арбузную мякоть очистить от косточек, измельчить. Грушевое пюре соединить с арбузной массой, поставить на огонь. Варить, постоянно помешивая, до начала кипения. Полученную смесь остудить. Готовое пюре разложить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Варенье из арбуза

1 кг мякоти арбуза, 250 г лимонов, 400 мл воды, 0,5 л меда, 30 г желатина

Мякоть арбуза нарезать кубиками. Приготовить сироп из воды и меда, положить кубики арбуза и варить 15 мин. В конце приготовления добавить желатин, нагревать, чтобы он полностью растворился. Добавить ломтики лимонов по вкусу. Варенье разлить в банки и закатать крышками.

Пастила

Пастила из арбуза

1 кг меда, 2 кг мякоти арбуза, 2–3 яичных белка

Соединить мед и арбузную мякоть, варить на небольшом огне. Добавить взбитые яичные белки и быстро перемешать. Массу вылить на листы, остудить. Остывшую пастилу разрезать на куски.

Арбузный сок

Арбузный сок с медом

7 кг арбуза, 150 г меда, 5–7 г лимонной кислоты

Арбуз разрезать на кусочки, очистить, мякоть измельчить в блендере или протереть через сито. Массу довести до кипения, снять пену, добавить мед и лимонную кислоту, варить до полного растворения меда (5–7 мин). Сок разлить в стерилизованные банки и закатать крышками. Хранить при низкой температуре.

Натуральный арбузный сок

Спелые арбузы

Арбузы хорошо промыть, разрезать на кусочки, очистить от кожуры и косточек. Мякоть пропустить через мясорубку, отжать сок и процедить через два слоя марли. Полученный сок поставить на огонь, довести до кипения, варить 5 мин. Готовый сок разлить в стерилизованные банки, закатать крышками, укутать и оставить до полного остывания.

Дыня

Сушеная дыня

Дыня сушеная

Достаточно твердые, начинающие созревать плоды дыни

Мякоть дыни, очистив от кожуры, разрезать на кусочки длиной 5—10 см. Для того чтобы кусочки дыни не темнели, их нужно пробланшировать. Сушить дыню в электросушилке или духовке при температуре 65–75 ˚С в течение 8—12 часов.

Дыня, сушенная в духовке

Достаточно твердые, начинающие созревать плоды дыни

Дыни очистить от кожуры и семян, нарезать дольками. Решетку духовки застелить пергаментом, смазанным растительным маслом. Выложить дынные дольки. Поставить в духовку и сушить при температуре 120 ˚С. Включить режим вентиляции или приоткрыть дверцу духовки. Через 15 мин температуру снизить до 80 ˚С. Через каждые 30 мин ломтики переворачивать.

Вяленая дыня

Вяленая дыня

Сахаристые дыни с сочной, но твердой мякотью, лучше всего среднеазиатских сортов

Дыни должны 1–2 дня полежать на стеллажах для предварительного подвяливания. Затем разрезать их вдоль пополам, удалить сердцевину с семенами, разрезать на продольные полоски толщиной 2–3 см, очистить от кожуры, срезая при этом прилегающую к ней мякоть зеленого цвета, и выложить на поднос или противень. Можно вялить дыню, развесив полоски на нержавеющей проволоке так, чтобы они не соприкасались. При сушке в подвешенном состоянии полоски нарезать так, чтобы каждая пара была скреплена кожурой с одного конца. Во время вяления дыню прикрывать марлей, чтобы ее не повреждали осы. Через каждые 2–3 дня полоски нужно переворачивать. Вяление длится 8—12 дней. Готовая дыня должна быть мягкой, липкой и эластичной. Готовые вяленые полоски дыни положить в небольшие ящики. Можно предварительно сплести их по нескольку штук в жгуты для лучшего хранения. Хранить в прохладном месте, завернув в

пергаментную бумагу.

Пастила

Пастила из дынного сока

2–2,5 кг дыни, 60 г муки, 20 мл лимонного сока

Дыню вымыть, очистить от кожуры и семян. Мякоть мелко нарезать, размять или натереть на терке. Переложить измельченную мякоть в марлю и отжать. В половину полученного сока добавить лимонный сок и муку, перемешать. Остальной сок довести до кипения на медленном огне, часто помешивая. В закипевший сок тонкой струйкой влить сок, смешанный с мукой. Варить, помешивая, пока масса не загустеет. Затем выложить массу на противень или в глубокую сковороду, разровнять поверхность и дать застыть. Когда масса затвердеет, нарезать ее кусочками любой формы и подсушить в слабо нагретой духовке.

Варенье из дыни

Варенье из дыни

1 кг дыни, 500 г меда, 200 мл воды

Дыню вымыть, очистить, мякоть нарезать кубиками. Влить мед, воду, перемешать и оставить на 4 ч в прохладном месте. После этого варить варенье до готовности. Можно добавить цедру лимона для аромата и вкуса. Готовое варенье разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Джем из дыни и яблок

2 кг дыни, 1 кг яблок

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, натереть на крупной терке. Дыню очистить, мякоть пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Яблочное пюре соединить с дыней, прогреть на слабом огне до начала кипения. Готовое пюре положить в стерилизованную банку и закрыть металлической крышкой.

Сок из дыни

Сок сгущенный из дыни (дынный мед)

Спелые дыни

Мякоть дыни пропустить через мясорубку. Полученную массу отжать через марлю или в соковыжималке. Сок слить в

эмалированную кастрюлю, нагреть до кипения, затем профильтровать через 3–4 слоя марли. Профильтрованный сок поставить на огонь и уварить до уменьшения объема в 5–6 раз. Получившийся дынный мед еще раз профильтровать и довести до кипения. Если капля меда не растекается, он готов. Кипящий мед разлить в банки, закрыть чистой бумагой и завязать.

Дыня во фруктовом соке

100 г сушеной дыни

Для сока: 2 кг яблок, 2 кг груш

Сушеную дыню разрезать на мелкие кусочки, положить в стерилизованную трехлитровую банку. Груши и яблоки очистить, выжать из них сок, залить им сушеную дыню. Сок хранить в стеклянных банках с металлическими крышками.

Вишня, черешня

Сушеная вишня, черешня

Вишня сушеная

Вишня

Лучше сушить вишню, окрашенную в темно-красный цвет. Ягоды вымыть и обработать в растворе соды, хотя можно сушить их и без обработки. Разложить вишни в один слой на решетке или противне и поставить в духовку. В течение 2 ч постепенно поднять температуру с 35 до 50 °С, а затем в течение 10 ч сушить при температуре 60–75 °С. После этого досушить вишни при температуре 50–55 °С.

Сушеная вишня

Спелые или перезрелые вишни

Вишни промыть, перебрать и удалить плодоножки. Подготовленные вишни разложить на противне, покрытом пергаментной бумагой, и сушить в несколько приемов в горячей сушилке или духовке до тех пор, пока косточки не будут выниматься с легкостью. Хранить сушеные вишни нужно в сухих банках.

Сушеная вишня с медом

Плоды вишни без косточек

Для сиропа (на 1 л воды): 250 г меда

Вишни перебрать, промыть, обсушить. Положить в кипящий медовый сироп, довести до кипения, снять с огня и оставить на 24 ч для засахаривания. На следующий день вишни вынуть, дать обсохнуть, разложить на противне, покрытом пергаментной бумагой, и сушить в духовке или сушилке. Процесс сушки начинать при температуре 60 °С, а досушивать при температуре 50 °С. Сушеная вишня должна быть мягкой, но при нажатии из нее не должен выделяться сок. Для хранения можно использовать деревянные коробки или стеклянные банки.

Черешня сушеная

Плоды черешни неокрашенных сортов с плотной мякотью и отделяющейся косточкой

Черешню бланшировать 2–8 мин в горячей воде при температуре 90–95 °С, после чего сразу же остудить в холодной воде и выложить в один слой на решетку. Начинать сушить при температуре 60–65 °С, а когда плоды подвялятся, температуру повысить до 80–85 °С.

Замороженная вишня, черешня

Вишня замороженная

Спелые отборные вишни

Вишни вымыть, удалить плодоножки и косточки, насыпать в полиэтиленовые пакеты, запаять и положить в морозильную камеру. После размораживания использовать в качестве десерта, для украшения тортов и пирожных, приготовления начинок для пирогов.

Компоты из вишни, черешни

Компот из вишни

Спелые вишни

Вишни промыть, разложить в банки. Банки и бутылки заполнять плотно, встряхивая их во время наполнения и слегка уплотняя. Залить горячей водой так, чтобы она лишь покрыла плоды, затем простерилизовать в кипящей воде (банки объемом 0,5 л – 12 мин, объемом 1 л – 15 мин, объемом 3 л – 30 мин). Вишни с высокой кислотностью вместо стерилизации пастеризовать при температуре 85 °С (банки объемом 0,5 л – 25 мин, объемом 1 л – 35 мин). При пастеризации в банках не развивается такое большое давление, как при стерилизации, поэтому их можно заранее укупорить, не опасаясь срыва крышек. После стерилизации или пастеризации банки остудить, перевернув вниз горлышком.

Вишневый компот с пряностями

Спелые вишни, гвоздика, душистый перец

Вишни (целые или очищенные от косточек) уложить в банки, заполнив их на ⅔ объема. Добавить несколько бутонов гвоздики, душистый перец и залить кипящей водой. Банки простерилизовать (объемом 0,5 л – 10–12 мин, объемом 1 л – 13–15 мин, объемом 3 л – 30 мин), герметично укупорить и оставить до полного остывания.

Компот из вишни с медом

3 кг вишни, 2 кг меда, 20 мл рома

В широкой кастрюле разогреть мед, довести до кипения, всыпать подготовленные вишни, чтобы они были полностью покрыты медом, и дать немного покипеть, снимая образующуюся при этом пену. Вишни быстро вынуть из меда шумовкой и сразу же разложить в подготовленные банки. Мед прокипятить и залить им вишни. В каждую банку добавить 20 мл рома. Банки быстро укупорить, укутать и выдержать до полного остывания компота.

Вишня в собственном соку

Вишни

Вишни вымыть, дать стечь воде. Очищенные от косточек вишни сложить в банки, слегка утрамбовать. В банку объемом 1 л должно поместиться около 1 кг вишни без косточек. Накрыть банки крышками, поставить в большую кастрюлю с водой (обязательно нужно уложить на дно кастрюли тканевую основу – например, кухонное полотенце), довести до кипения и кипятить около 5 мин. После этого банки закатать крышками и оставить в перевернутом состоянии на несколько часов.

Компот из вишни с пряностями

1 кг вишни, 1 л воды, 5 бутонов гвоздики, 4 горошины душистого перца, ваниль на кончике ножа

Вишни вымыть, обсушить, удалить косточки и плотно уложить в стерилизованные банки. В кипящую воду добавить гвоздику, душистый перец и ваниль, кипятить в течение 3 мин, залить вишни. Банки простерилизовать в кипящей воде (банки объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15 мин), герметично закрыть и оставить до полного остывания.

Компот из вишни и крыжовника

3 кг вишни, 1 кг крыжовника

Ягоды вымыть, перебрать, у вишни удалить косточки. Вишни пропустить через соковыжималку. Готовым соком залить крыжовник и поставить на медленный огонь. Когда крыжовник станет мягким, компот снять с огня, остудить, разлить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Компот из вишни и клубники

1 кг вишни, 3 кг клубники, 500 г меда, 4 л воды

Вишни и клубнику вымыть, очистить от веточек, из вишен удалить косточки. Клубнику добавить к вишням, залить водой, добавить мед, поставить на медленный огонь. Когда компот закипит, снять с огня. Варить компот следует в течение 3 дней по 2 раза в день. Готовый компот хранить в стерилизованных стеклянных банках под металлическими крышками.

Черешневый компот

Спелая черешня

Для сиропа (на 1 л воды): 250 г меда

Черешню перебрать, промыть, замочить на 1 ч в теплой воде с добавлением соли (10 г на 1 л воды). Затем ополоснуть. После того как ягоды обсохнут, разложить их в стеклянные банки и слегка утрясти, чтобы в банку вошло как можно больше ягод. Черешню залить горячим сиропом. Банки накрыть крышками, установить в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизовать. Время стерилизации при температуре 85 °С банок

объемом 1 л – 25 мин, объемом 0,5 л – 20 мин. По окончании стерилизации банки закатать крышками и оставить до полного остывания.

Пюре, варенье, повидло из вишни, черешни

Пюре из вишни

1,25 кг свежей вишни

Спелые вишни промыть, очистить от плодоножек и косточек, протереть через сито. Пюре довести до кипения и сразу разлить в стерилизованные банки. Емкости укупорить крышками и оставить на деревянной подставке дном вверх до полного остывания.

Вишневое варенье

1 кг спелой или перезрелой вишни, 250 г меда

Вишни промыть, удалить плодоножки и косточки, вытекающий сок собрать. Влить немного воды, добавить вишневый сок и при постоянном помешивании варить, чтобы вишни размягчились. При кипении добавить порциями мед, варить еще 10 мин. Кипящим вареньем заполнить банки, обернутые влажным полотенцем, быстро укупорить крышками, банки перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания. Перед тем как поместить на хранение, банки протереть влажной тканью.

Варенье из вишни с тимьяном

600 г вишни без косточек, 2–4 веточки тимьяна

Высыпать вишню в миску, установить на водяную баню и варить 2,5 ч: первые 30 мин – на сильном огне, затем 1 ч – на среднем огне, после этого огонь еще немного уменьшить. Варенье периодически перемешивать. За 30–40 мин до готовности положить веточки тимьяна. После того как варенье остынет, тимьян удалить. Варенье положить в стерилизованную банку, хранить в холодильнике. Из указанного количества вишни получится 250 г варенья.

Вишневое повидло

1 кг вишни и черешни, 150 г меда

Вишню и черешню промыть. Если черешня червивая, замочить ее в соленом растворе (на 1 л воды – 10 г соли), чтобы личинки всплыли. Через 1 ч ягоду ополоснуть. Затем удалить косточки. Ягоду залить небольшим количеством воды и при постоянном помешивании варить в широкой кастрюле, чтобы объем массы уменьшился примерно на 1/4. Добавить мед. Повидло считается готовым, когда оно не стекает с ложки, а остается на ней. Горячее повидло разлить в стерилизованные

банки и закрыть крышками.

Черешневое варенье

1 кг черешни без косточек, 250 г меда, 5 г ванилина

Черешню перебрать, промыть, удалить косточки. При этом сок из черешни собрать. Черешню положить в кастрюлю, влить немного воды, добавить собранный сок и, постоянно помешивая, варить до мягкости. Добавить по частям мед и варить еще 10 мин. В конце приготовления добавить ванилин. Кипящее варенье разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Черешневый джем с пектином

1 кг черешни без косточек, 250 г меда, 40 г пектинового порошка, 3 г лимонной кислоты

У черешни удалить плодоножки, тщательно промыть. Если черешня червивая, замочить ее на 1 ч в соленом растворе (20 г на 1 л воды), чтобы личинки всплыли. Затем ягоды ополоснуть в воде. После того как черешня обсохнет, удалить из нее косточки, при этом собирая сок из черешни. Черешню положить в кастрюлю, влить немного воды, добавить собранный сок и варить 10 мин. Затем добавить пектиновый порошок и варить около 5 мин. Затем добавить мед малыми порциями, не прерывая кипения, и варить при интенсивном помешивании до загустения. В конце варки добавить лимонную кислоту, растворенную в 1 ст. л. воды. Образующуюся при варке джема пену собирать шумовкой или деревянной ложкой. Кипящий джем разложить в банки, обернутые влажным полотенцем, быстро закрыть крышками. Банки перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания.

Черешневая паста

1 кг черешневого пюре, 400 г меда

Черешню освободить от плодоножек, промыть и, если ягоды червивые, замочить на 1 ч в теплой воде с добавлением соли (20 г на 1 л воды). Затем черешню ополоснуть, удалить косточки и собрать вытекающий сок. Черешню положить в кастрюлю, влить немного воды, добавить собранный сок и варить под крышкой до мягкости. Мягкую черешню пропустить через соковыжималку. Черешневое пюре довести до кипения и при постоянном помешивании варить, чтобы его объем уменьшился примерно на ⅓. В загустевшее пюре по частям добавить мед и варить, чтобы паста достаточно загустела и не растекалась. Густую пасту вылить в металлические формы, смазанные маслом, или на противень, застеленный пергаментной бумагой, и подсушить в духовке.

Соусы

Вишневый соус к мясу

120 г красного лука, 200 мл вишневого сока, 200 г вишни, 30 г листьев базилика, оливковое масло, соль и перец по вкусу

Мелко нарезанный красный лук пассеровать 2 мин в оливковом масле. Влить вишневый сок, довести до кипения, варить 4 мин. Затем добавить вишни, листья базилика и готовить 1 мин. Посолить и поперчить по вкусу.

Пастила

Вишневая пастила

1 кг вишни

Вишни промыть, очистить от косточек. Положить в кастрюлю, влить немного воды и варить до размягчения вишни (около 40–50 мин). Массу измельчить в блендере и поставить на медленный огонь. Периодически помешивая, варить до тех пор, пока масса не будет отставать от стенок посуды. Выложить максимально тонким (около 1,5 мм) слоем на слегка смазанную маслом фольгу или пергаментную бумагу и подсушить в теплом месте в течение 2 дней.

Сок из вишни, черешни

Сок вишневый натуральный

1,6 кг свежих плодов вишни

Из отсортированных и промытых вишен удалить косточки, пропустить мякоть через мясорубку (диаметр отверстий в решетке 6–7 мм) и отжать сок. Полученный сок перелить в эмалированную кастрюлю, дать отстояться 2–3 ч и профильтровать через фланель или марлю. Полученный осветленный сок нагреть до 92–95 °С, разлить в банки доверху, укупорить их лакированными крышками и медленно остудить.

Сок вишневый

Спелые вишни

Промытые вишни освободить от плодоножек и косточек, размять и отжать сок. Чтобы получить прозрачный сок, его следует отстоять в холодном месте 2–3 ч, слить в баллон и прикрыть крышкой. Прозрачный сок снять с осадка резиновой трубкой, разлить в банки и стерилизовать при температуре 80 °С (банки объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 20 мин, объемом 3 л – 30 мин). Банки укупорить и остудить.

Сок вишневый в паровой скороварке

Спелые вишни

Подготовленные плоды с косточками поместить в сетку, которую вместе с сокосборником установить на резервуар с кипящей водой и накрыть кожухом. Кипение воды в резервуаре должно длиться 60 мин и не быть бурным. По истечении этого времени слить сок через шланг в горячие банки, наполняя их доверху. Наполненные банки герметично укупорить, перевернуть дном вверх, остудить. Полученный таким образом сок не нуждается в осветлении.

Сок вишневый из мезги

Вишневая мезга, оставшаяся после прессования сока

В мезге после прессования сока остается еще много полезных веществ. Залить мезгу горячей водой из расчета 250 мл на 1 кг мезги, тщательно перемешать, подогреть до 70 °С и оставить на 2–3 ч. Из полученной мезги извлечь сок прессованием. Сок разлить в банки и стерилизовать при температуре 80 °С (банки объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 20 мин, объемом 3 л – 30 мин). Банки укупорить и остудить.

Сок из вишни и яблок

1 л вишневого сока, 2 л яблочного сока

Для приготовления этого сока лучше использовать вишни темно-красного цвета (например, сорт Владимирская). Отобранные и промытые ягоды очистить от плодоножек и косточек, затем пропустить через мясорубку. Мезгу отжать, полученный сок профильтровать через ткань или марлю и смешать с яблочным соком. Полученную смесь перелить в эмалированную кастрюлю и довести до кипения. Консервировать способом горячего розлива или стерилизовать при температуре 85 °С (банки объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 20 мин, объемом 3 л – 30 мин). Банки укупорить и остудить.

Сок из черешни натуральный

Спелая черешня, лимонная кислота

Хорошо созревшие здоровые ягоды тщательно вымыть, удалить косточки. Из дробленых ягод извлечь сок, профильтровать, перелить в эмалированную посуду и подогреть до 70 °С. Добавить по вкусу лимонную кислоту. Горячий сок разлить в банки или бутылки и стерилизовать при температуре 80–82 °С (банки объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 20 мин, объемом 3 л – 30 мин). Банки укупорить и остудить.

Сок из черешни

Спелая черешня

Зрелую черешню вымыть, размять, оставить на 4–5 ч, чтобы ароматические вещества косточек и красящие вещества из кожицы перешли в мезгу. Затем отжать сок, профильтровать и

расфасовать его в бутылки или банки, не доливая до края горлышка 6–7 см. Стерилизовать 10 мин с момента закипания воды, герметично укупорить и остудить. Можно приготовить сок и другим способом: довести до кипения в эмалированной кастрюле, в горячем состоянии разлить в бутылки или банки доверху, герметично их укупорить и перевернуть дном вверх.

Концентрированный вишневый сок с медом

1 кг перезрелой вишни, 150 г меда

Вишни промыть, отварить в небольшом количестве воды до мягкости. Затем остудить, отжать сок, добавить мед и довести до кипения. Сок разлить в банки, накрыть крышками, стерилизовать при температуре 85 °С 20 мин. Закатать крышками, перевернуть дном вверх и оставить до полного остывания. Перед употреблением сок разбавлять водой.

Клубника, земляника

Сушеная клубника, земляника

Сушеная лесная земляника

Спелые ягоды земляники

Ягоды тщательно перебрать, удалить плодоножки, после чего вымыть, обсушить и выложить тонким слоем на противень. Сначала сушить при температуре 45–50 °С, а затем досушить при температуре 50–60 °С.

Замороженная клубника, земляника

Замороженная земляника

Земляника

Землянику замораживать сразу после сбора, не позже чем через 2 ч. Ягоды перебрать, ополоснуть проточной водой, обсушить. Подготовленные ягоды выложить в один слой на поднос и поставить в морозильную камеру с температурой –25…–35 °С. После замораживания высыпать в полиэтиленовые мешочки и хранить в морозильном отделении при температуре –12…–25 °С. Мешочки завязать, чтобы не допустить контакта ягод с воздухом. Продолжительность хранения земляники: при температуре –19 °С —10–12 месяцев, при температуре –6 °С – не более 3–5 дней. Размораживать ягоды лучше при температуре 4–6 °С в течение 5–7 ч, не допуская при этом соприкосновения ягод с воздухом (мешочки поместить на самую нижнюю полку холодильника). При размораживании при комнатной температуре возрастают потери витамина С и значительно (в 20–30 раз) увеличивается рост микрофлоры. Размороженные ягоды следует употребить в пищу в тот же день, используя почти так же, как свежие.

Компоты из клубники, земляники

Клубничный компот

Спелая клубника

Клубнику очистить, промыть, обсушить на чистом полотенце. Уложить ягоды в чистые банки, ошпаренные кипятком. Банки с клубникой залить кипящей водой, накрыть железными крышками

для консервации (предварительно прокипяченными 5 мин). Поставить банки в кастрюлю, на дно которой положить деревянную решетку или ткань, сложенную в 2–3 слоя, чтобы банки не скользили и не соприкасались с кастрюлей. Стерилизовать в умеренно кипящей воде (банки объемом 0,5 л – 9—10 мин, банки объемом 1 л – 10–12 мин). После стерилизации банки закатать крышками, перевернуть вверх дном, проверив на протекание. Хранить в темном прохладном месте.

Клубничный компот (стерилизованный вне банок)

Красная клубника средней величины

Для сиропа (на 1 л воды): 250 г меда, 1 г лимонной кислоты

Клубнику перебрать, промыть, удалить плодоножки, обсушить. Для сиропа мед развести в кипящей воде, добавить лимонную кислоту. В кипящий сироп погрузить клубнику, довести до кипения и варить 5 мин. Клубнику с сиропом снять с плиты, накрыть чистой пергаментной бумагой и поставить в прохладное место или в холодильник на сутки. На следующий день клубнику снова проварить, разложить вместе с сиропом в банки, закрыть крышками.

Компот из вишни и клубники

3 кг клубники, 1 кг вишни, 500 г меда, 4 л воды

Клубнику и вишни вымыть, очистить от веточек, из вишни удалить косточки. Ягоды залить водой, добавить мед, поставить на медленный огонь. Когда компот закипит, снять с огня. Варить компот следует в течение 3 дней по 2 раза в день. Готовый компот хранить в стерилизованных стеклянных банках под металлическими крышками.

Земляника в соке красной смородины

Садовая земляника, сок красной смородины

Ягоды земляники перебрать, вымыть, залить соком красной смородины и оставить на 2 ч. После этого довести до кипения на медленном огне, разлить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Земляника в собственном соку

Земляника

Половину ягод положить в кастрюлю, варить 5–7 мин, затем протереть через сито и довести до кипения. Остальные ягоды выложить в стерилизованные банки, залить приготовленным пюре и накрыть крышками. Банки простерилизовать при температуре 90 °С (объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 20 мин), закатать, перевернуть дном вверх и оставить до полного остывания.

Пюре, варенье из клубники, земляники

Пюре из земляники

Спелая земляника

Землянику промыть, обсушить, протереть через сито или пропустить через мясорубку. Пюре расфасовать в банки, простерилизовать 15 мин, закупорить, перевернуть вниз горлышком и остудить.

Пюре из клубники

1 кг клубники

Подготовленные ягоды при постоянном помешивании нагреть до 90 °С, затем измельчить в блендере. Полученное пюре варить 5–7 мин. Разлить в сухие стерилизованные банки и сразу закатать крышками. Банки перевернуть дном вверх, укутать и дать остыть. Хранить в прохладном месте.

Клубничное варенье

1 кг спелой клубники, 250 г меда

Клубнику промыть, удалить плодоножки, залить несколькими ложками воды и при постоянном помешивании варить, чтобы ягоды полностью размягчились. При кипячении добавить по частям мед и после последней порции варить еще около 10 мин. Варенье снять с плиты, сразу же разлить в банки, обернутые влажным полотенцем, быстро укупорить крышками. Банки перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания. Перед тем как поставить на хранение в темное и прохладное место, банки протереть влажной тканью.

Клубничное варенье с сорбитом

1 кг клубники, 250 мл воды, 2 г лимонной кислоты, 1,4 кг сорбита

Для сиропа залить водой 0,8 кг сорбита, добавить лимонную кислоту и довести до кипения. Подготовленные ягоды клубники залить горячим сиропом, оставить на 4 ч. Затем варить 15 мин, снять с огня, выдержать 2 ч. Добавить оставшийся сорбит и варить варенье до готовности. Горячее варенье разлить в сухие прогретые банки и закатать крышками.

Клубничный сироп

1 кг мягкой перезревшей клубники, 500 г меда, 2–3 г лимонной кислоты

Клубнику промыть, удалить плодоножки, размять в тазу, залить медом, разведенным в небольшом количестве горячей воды. Оставить на несколько дней, периодически перемешивая; слабое сбраживание клубники не является недостатком. Затем массу процедить и отжать. К очищенному соку добавить лимонную кислоту, подогреть до 85 °С. Сироп быстро разлить в сухие бутылки, закрыть прокипяченными пробками и перевернуть дном вверх. Оставить до полного остывания. Затем пробки залить

разогретым парафином.

Пастила

Пастила из земляники

1 кг пюре из земляники, 1 кг меда

Землянику промыть в холодной воде, отварить в небольшом количестве воды и протереть через сито. Добавить равное по весу количество меда. Переложить смесь в кастрюлю и варить, непрерывно помешивая, пока она не начнет отделяться от стенок кастрюли. Готовую пастилу выложить на листы, смазанные растительным маслом, и разровнять слоем толщиной около 1 см. Высушить на солнце или в слабо разогретой духовке сначала с одной стороны, затем перевернуть и высушить с другой стороны. Готовую пастилу свернуть рулетом или разрезать на небольшие кусочки и сложить в стеклянные банки.

Сок из клубники, земляники

Консервированный клубничный сок

Спелые ягоды клубники

Клубнику вымыть, обсушить, отжать сок. Полученный сок профильтровать, нагреть до 85 °С, выдержать при этой температуре 5 мин. В горячем состоянии разлить в подогретые банки, накрыть прокипяченными крышками, установить в кастрюлю с водой и стерилизовать при температуре 85–90 °С (банки объемом 0,5 л – 12 мин, объемом 1 л – 15 мин, объемом 3 л – 20 мин). После стерилизации банки немедленно укупорить и перевернуть дном вверх. Полученная после прессования мезга содержит большое количество экстрактивных веществ и пригодна для вторичного использования. Ее можно выложить в эмалированную кастрюлю, добавить охлажденную до 40 °С кипяченую воду (из расчета 1 л на 5 кг мезги), перемешать, выдержать 5 ч, снова выложить в холщовый мешочек и подвергнуть прессованию. Полученный сок профильтровать и добавить к первоначально полученному.

Клубничный сок, приготовленный в соковарке

Спелая клубника

Ягоды варить в соковарке в течение 50 мин. Затем сок перелить в кастрюлю и подогреть до температуры 80–90 °С. Горячий сок разлить в стеклянные банки, сразу же закатать крышками.

Клубничный сок с медом

1 кг спелой клубники, 250 г меда, 4 г лимонной кислоты

Клубнику перебрать, промыть, обсушить. Затем протереть ягоды через мелкое сито, хорошо перемешать с медом и лимонной кислотой и разлить в банки. Банки стерилизовать 20 мин, закупорить и остудить. Сок также можно разогреть в кастрюле до температуры 90 °С, при данной температуре выдержать 5 мин, затем быстро заполнить банки, обернутые влажным полотенцем, закатать крышками. Банки перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания. Перед употреблением сок следует разбавлять водой в соотношении 1:1.

Сок земляничный натуральный

Свежие ягоды земляники

Для приготовления сока рекомендуется использовать мелкие, плотные, интенсивно окрашенные ягоды. Крупные ягоды столовых сортов для этой цели менее пригодны, так как сок из них не такой ароматный и беден экстрактивными веществами. Ягоды тщательно вымыть. Для этого землянику высыпать в ведро, наполненное водой, и осторожно помешать рукой. Земляника всплывет, а земля и песок осядут на дно. Ягоды вынуть руками и поместить в дуршлаг, чтобы стекла вода, очистить от чашелистиков, которые могут придать соку неприятный травянистый вкус. Ягоды размять деревянным пестиком в эмалированной кастрюле, закрыть крышкой и оставить на 3–4 ч. Процесс выдержки способствует понижению вязкости сока. Затем на 1 кг мезги добавить 100 мл воды и полученную массу отжать. Если прессование идет трудно, то мезгу следует нагреть до 60 °С, выдержать при этой температуре 3 мин и затем снова отжать. Сок разлить в банки, накрыть прокипяченными крышками и простерилизовать при температуре 85 °С (банки объемом 0,5 л – 15 мин, банки объемом 1 л – 20 мин, банки объемом 3 л – 30 мин).

Малина, ежевика

Сушеная малина, ежевика

Ежевика сушеная

Спелая ежевика

Ягоды перебрать, высыпать на поднос тонким слоем. На солнце их можно высушить за 2–4 дня. В духовом шкафу вначале следует сушить при температуре 75 °С, а затем досушить при температуре 45–50 °С.

Малина сушеная

Твердые, но уже хорошо окрашенные ягоды малины

Ягоды снять с плодоножек, выложить на противень в один слой и сушить в духовке при температуре 60–70 °С в течение 24 ч. После высушивания обязательно осторожно перевернуть. Ягода считается сушеной, когда перестает липнуть к пальцам.

Замороженная малина, ежевика

Малина замороженная

Свежие плотные ягоды малины

Малину промыть проточной водой, обсушить, разложить в формы и заморозить. Если в ягодах обнаружены личинки малинного жука, малину нужно выдержать 10–15 мин в холодном 1,5–2 %-м растворе поваренной соли, чтобы все личинки всплыли, и тогда их можно будет удалить.

Ежевика замороженная

Крупные, спелые, чистые ягоды ежевики

У ягод ежевики удалить плодоножки. Заморозить россыпью на картонном поддоне с бортами высотой 2–2,5 см. Замороженные ягоды пересыпать в полиэтиленовые пакеты, запаять их и положить на хранение в морозильную камеру.

Компоты из малины, ежевики

Малина в собственном соку

2 кг малины

1/4 ягод малины прогреть до выделения сока. Оставшиеся ягоды выложить в сухие банки, залить горячим соком. Стерилизовать при температуре 90 °С (банки объемом 0,5 л – 10 мин, банки объемом 1 л – 15 мин). Банки закупорить жестяными крышками, перевернуть дном вверх и дать остыть.

Ежевичный компот

Спелая садовая ежевика

Для сиропа (на 1 л воды): 750 г меда

Ежевику перебрать, ополоснуть под проточной водой, обсушить. Затем уложить в стерилизованные банки, хорошо утрясти, залить кипящим сиропом. После чего банки накрыть крышками, незамедлительно установить в бак с горячей водой и стерилизовать. Время стерилизации при температуре 85 ˚С банок объемом 1 л – 25 мин. По окончании стерилизации банки закатать и оставить до полного остывания.

Малина в смородиновом соке

1 кг малины, 200 мл сока из красной смородины

Чистую спелую, но крепкую малину залить свежеприготовленным соком из красной смородины на 2 ч, затем все вместе прокипятить, разлить в сухие стерилизованные банки, закатать прокипяченными крышками. Банки перевернуть дном вверх, оставить на сутки.

Пюре, варенье из малины, ежевики

Пюре из малины и крыжовника

1 кг малины, 1 кг крыжовника, 1 л воды

Крыжовник очистить от веточек и листьев, перебрать, вымыть. Малину перебрать и удалить плодоножки. Крыжовник пропустить через мясорубку, соединить с малиной. Полученную смесь перемешать, влить кипяченую воду комнатной температуры и поставить на медленный огонь. Когда пюре закипит, варить его несколько минут, все время перемешивая, чтобы оно не подгорело. Затем снять с огня и дать остыть. Пюре следует варить в течение 2 дней по 2 раза в день. Затем горячее пюре разложить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Малиновое пюре

Малина

Ягоды перебрать, промыть, обсушить. Затем протереть через сито (или пюрировать в блендере), выложить в эмалированную емкость, поставить на огонь, довести до кипения и кипятить 1 мин. Сразу же разлить пюре в стерилизованные банки, закатать крышками, укутать, перевернуть дном вверх и оставить до полного остывания.

Пюре из малины, груш и яблок

4 кг малины, 1 кг яблок, 1 кг груш

Яблоки и груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими дольками, залить небольшим количеством воды и поставить на медленный огонь. Когда вода выпарится и

пюре будет готово, снять его с огня и дать остыть. Малину перебрать, отжать сок. Когда пюре остынет, вылить в него малиновый сок, перемешать. Готовое пюре разлить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Малиновый джем с пектином

1 кг малины, 250 г меда, 40 г пектинового порошка, 3 г лимонной кислоты

Малину очистить от плодоножек, ополоснуть водой, обсушить. ¾ малины положить в кастрюлю, добавить несколько ложек воды и тушить до размягчения. Затем пропустить через соковыжималку. Получившееся малиновое пюре довести до кипения, варить в течение 5 мин, добавить пектиновый порошок, мед и оставшуюся целую малину. Когда мед растворится, добавить лимонную кислоту, разведенную в 20 мл воды. Образующуюся при кипении пену собирать шумовкой или деревянной ложкой. Джем считается готовым, когда он не стекает с ложки, а остается на ней. Кипящий джем разлить в стерилизованные банки, обернутые влажным полотенцем, быстро закрыть крышками, перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания. Перед складированием банки протереть влажной тканью.

Малиново-вишневое пюре

3 кг малины, 1 кг кислой вишни, 1 л воды

Вишни очистить от веточек и листьев, вымыть, удалить косточки. Малину перебрать, удалить плодоножки. Вишни пропустить через мясорубку, добавить к пюре малину, перемешать. Влить кипяченую воду и поставить на медленный огонь. Когда пюре начнет закипать, перемешивать его через каждые 5 мин, чтобы оно не подгорело. Пюре варить 3 дня по 2 раза в день. Горячее пюре разложить в стерилизованные банки и закрыть стерилизованными крышками.

Малиновое варенье

1 кг малины, 250 г меда

Малину перебрать, ополоснуть проточной водой, обсушить. Затем положить в кастрюлю, слегка размять и при постоянном помешивании варить, чтобы выпарилась часть жидкости. Добавить по частям мед, варить еще несколько минут. Кипящее варенье разлить в банки, обернутые влажным полотенцем, быстро укупорить крышками, перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания. Перед складированием банки протереть влажной тканью.

Варенье из малины, вишни и крыжовника

2 кг малины, 1 кг вишни, 1 кг крыжовника, 3 л воды

Вишни промыть, очистить от веточек и листьев, удалить

косточки. Крыжовник очистить от веточек и соцветий, вымыть, проколоть кожицу. Малину перебрать, удалить плодоножки. Все ягоды смешать в тазу, залить водой и поставить на медленный огонь. Когда вода начнет выкипать, перемешивать варенье каждые 5 мин. Варенье следует варить в течение 2 дней по 2 раза в день, пока оно не загустеет. Готовое варенье разложить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Ежевичный джем с пектином

1 кг садовой или лесной ежевики, 250 г меда, 40 г пектинового порошка, 4 г лимонной кислоты

Ежевику перебрать, ополоснуть под проточной водой, обсушить. Отделить ¾ ежевики, положить в кастрюлю, влить несколько ложек воды и тушить до мягкости. Затем пропустить через мясорубку. Ежевичное пюре поставить на огонь, варить 10 мин. Добавить пектиновый порошок и оставшуюся целую ежевику, варить 3 мин. Добавить мед и варить до его растворения. Затем добавить лимонную кислоту, растворенную в 1 ст. л. воды. Образующуюся при кипении пену собирать шумовкой или деревянной ложкой. Джем можно считать готовым, когда он перестанет стекать с ложки и будет оставаться на ней. Кипящий джем разложить в стерилизованные банки, обернутые влажным полотенцем, быстро укупорить крышками. Банки перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания. Перед тем как поставить банки на хранение, протереть их влажной тканью.

Ежевичное варенье

1 кг садовой или лесной ежевики, 250 г меда

Перебранную ежевику малыми порциями ополоснуть на сите под проточной водой. Выложить в широкую кастрюлю, слегка размять и варить при постоянном помешивании, чтобы выпарилась часть жидкости. Постепенно добавить мед и варить еще несколько минут. Кипящее варенье разлить в стерилизованные банки, обернутые влажным полотенцем, быстро укупорить крышками, перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания. Перед складированием банки протереть влажной тканью.

Малина натуральная

Свежая малина

Малину уложить в банки, встряхивая для уплотнения. Банки наполнить доверху, накрыть крышками и поставить в емкость с горячей (45–50 °С) водой. Подогреть до кипения и простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15 мин). Затем сразу же укупорить прокипяченными крышками и остудить на воздухе.

Пастила из малины, ежевики

Малиновая пастила

Малина

Малину размять до однородного состояния, довести до кипения и варить не более 5 мин (зачастую достаточно 1–2), чтобы максимально сохранились полезные свойства ягоды. Дать массе остыть. Застелить поддоны сушилки листами пергаментной бумаги, вылить на них малиновую массу, разровнять ложкой. Слой должен покрывать бумагу и не переливаться через ее край. Сушить пастилу до готовности. Приготовленная по этому рецепту малиновая пастила получается прозрачной, похожей на застывшее малиновое желе.

Ежевичная пастила

Спелая ежевика

Из ежевики приготовить пюре, поставить на слабый огонь. Постоянно помешивая, уварить смесь до уменьшения объема в 1,5–2 раза. Теплую пастилу выложить на смоченную водой стеклянную поверхность слоем 1,5–2 см и сушить в течение 2–3 дней. Затем разрезать на кубики и хранить в закрытых сухих стеклянных банках.

Соусы

Малиновый соус

150 г свежей малины, 70 г меда

Приготовить из малины пюре с помощью кухонного комбайна или блендера. Добавить мед, перемешать. Соус выложить в стерилизованные банки и закатать крышками. Подавать к сладким блюдам.

Сок из малины, ежевики

Сок малиновый натуральный

1 кг малины, 150–200 мл воды

Ягоды вымыть, размять деревянным пестиком и переложить в эмалированную кастрюлю с предварительно подогретой до 60 °С водой. Подогреть ягоды при помешивании до 60 °С, снять с огня, накрыть крышкой, оставить на 15 мин. Затем отжать сок, профильтровать, довести до кипения. Горячий сок сразу же разлить в бутылки или банки и укупорить.

Сок малиновый

Свежие ягоды малины

Ягоды вымыть, очистить от чашелистиков, поместить в кастрюлю, залить горячей водой и прогреть 15 мин при температуре 85 ˚С. Из кастрюли ягоды быстро переложить в пресс и два раза прессовать. Сок первого прессования собрать отдельно, профильтровать, подогреть до 85 ˚С и разлить в горячем виде в банки. Хранить в темном прохладном месте. После отжима сока получаются отходы-выжимки (до 40 %), из которых можно получить сок второго прессования. Для этой цели выжимки (мезгу) необходимо вынуть из пресса, поместить в эмалированную кастрюлю, добавить воду (10 % к весу отходов), подогреть до 70–75 ˚С, хорошо перемешать и дать постоять 4–5 ч. После выдержки произвести вторичное прессование. Полученный сок по содержанию полезных веществ будет немного хуже, чем сок от первого прессования. Этот сок можно использовать для приготовления киселей, желе.

Сок из малины и яблок

2 кг малины, 1 кг сочных спелых яблок

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, пропустить через соковыжималку. Готовый сок слить в отдельную посуду, прокипятить. Малину перебрать, промыть, отжать сок. Полученный сок слить в отдельную посуду, прокипятить. Соединить яблочный и малиновый соки, довести до кипения, затем сразу же разлить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Сок из малины, яблок и груш

4 кг малины, 2 кг яблок, 2 кг груш

Яблоки и груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать и пропустить через соковыжималку. Малину перебрать, отжать сок. Полученные соки соединить и прокипятить. Затем разлить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Сброженный малиновый сок

1 кг малины, 150 г меда

Малину перебрать, ополоснуть на сите под проточной водой, обсушить. Ягоды размять, смешать с медом и оставить бродить на 4–5 дней. После сбраживания сок профильтровать и варить в течение 4–6 мин. Пену, образующуюся при кипении, удалять шумовкой или деревянной ложкой. Горячий сок разлить в стерилизованные бутылки, сразу закрыть прокипяченными пробками, уложить или установить дном вверх в корзину или в ящик, укутать и оставить до полного остывания. Затем пробки залить разогретым парафином.

Сброженный ежевичный сок

1 кг зрелой ежевики, 250 г меда

Ежевику перебрать, ополоснуть на сите под проточной водой, обсушить. Ягоды размять, смешать с медом и оставить бродить на 4–5 дней. После сбраживания сок профильтровать и варить в течение 4–6 мин. Пену, образующуюся при кипении, удалять шумовкой или деревянной ложкой. Горячий сок разлить в стерилизованные бутылки, сразу закрыть прокипяченными пробками, уложить или установить дном вверх в корзину или в ящик, укутать и оставить до полного остывания. Затем пробки залить разогретым парафином.

Ежевичный сок

1 кг ежевичного пюре, 250 г меда, 4 г лимонной кислоты

Очищенную ежевику ополоснуть, обсушить. Затем положить в кастрюлю, добавить небольшое количество воды и отварить до мягкости. Массу протереть через мелкое сито, смешать с медом и лимонной кислотой. Сок разлить в банки и простерилизовать. Перед употреблением сок разбавить водой в соотношении 1:1.

Смородина

Сушеная смородина

Черная смородина сушеная

Смородина

Ягоды перебрать, промыть, обсушить и разложить в один слой на листах. Сушить смородину при температуре 50–60 °С в течение 2–4 ч, при этом следить, чтобы ягоды не пересушились. Процесс считается законченным, если ягоды, сдавленные в кулаке, не слипаются. Сушка на солнце нежелательна – при этом разрушаются витамины.

Компоты

Компот из черной смородины

Черная смородина

Подготовленные и отсортированные ягоды промыть, погружая в кастрюлю или ведро с водой. Если ягоды очень загрязнены, их нужно промыть 2–3 раза. Смородину обсушить, расфасовать в банки, слегка утрамбовывая рукой, залить горячей кипяченой водой (90 °С). Банки простерилизовать (объемом 0,5 л – 18 мин, объемом 1 л – 20 мин). Укупоривать только лакированными крышками, так как при соприкосновении с металлом смородина и сироп приобретают фиолетовый цвет.

Компот из черной смородины и вишни

5 кг черной смородины, 1 кг вишни

Вишни вымыть, вынуть косточки. Смородину перебрать, промыть, пропустить через соковыжималку. Полученным соком залить вишни и поставить на медленный огонь. Когда компот закипит, снять его с огня и остудить. Компот следует варить в течение 3 дней по 4 раза в день. Готовый горячий компот разлить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Компот из черной смородины в собственном соку

1 кг черной смородины, 700–800 мл черносмородинового, яблочного или малинового сока

Подготовленные ягоды уложить в банки «по плечики» и залить свежеприготовленным черносмородиновым или яблочным (малиновым) соком. Поставить на огонь, накрыть крышкой и, помешивая, выдержать 5 мин при температуре 85 °С. Сразу же разлить в стерилизованные банки и укупорить.

Черная смородина с соком красной свеклы

1 кг черной смородины, 200 мл сока красной свеклы

Ягоды черной смородины перебрать, вымыть, уложить в эмалированную кастрюлю, залить соком красной свеклы, довести до кипения и кипятить 5 мин. Кипящий сок с ягодами разлить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Крыжовник в смородиновом соке

5 кг черной смородины, 1 кг крыжовника

Ягоды перебрать, очистить, вымыть, черную смородину пропустить через соковыжималку, ягоды крыжовника проколоть. Полученным смородиновым соком залить крыжовник, поставить на медленный огонь и довести до кипения. Готовый сок разлить в стерилизованные банки и закрыть крышками.

Замороженная смородина

Смородина замороженная

Смородина

Отобрать крупные и неповрежденные ягоды, вымыть, обсушить, положить в формочки или на подносы и заморозить. Замороженные ягоды пересыпать в полиэтиленовые пакеты из тонкой пищевой пленки, запаять их и убрать на хранение в морозильную камеру.

Пюре, варенье из смородины

Пюре черносмородиновое натуральное

1 кг ягод черной смородины, 100 мл воды

Ягоды перебрать, промыть, положить в кастрюлю. Влить кипящую воду и томить под крышкой 2–3 мин. В горячем виде протереть через сито. Пюре поставить на слабый огонь, довести до кипения, после чего сразу разлить в горячие банки и укупорить.

Смородиновое варенье

1 кг очищенной смородины, 250 г меда

Смородину промыть, положить в кастрюлю, влить несколько ложек воды и при постоянном помешивании варить до размягчения. Постепенно добавить мед и варить еще около 10 мин. Кипящее варенье разложить в банки, обернутые влажным полотенцем, укупорить крышками. Банки перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания. Перед тем как поставить на хранение, банки протереть влажной тканью.

Пюре из черной смородины и вишни

3 кг черной смородины, 1 кг вишни, 1 л воды

Смородину перебрать, удалить веточки и листики, вымыть. Из вишен удалить косточки. Ягоды пропустить через мясорубку, добавить воду, перемешать. Пюре поставить на медленный огонь. Когда оно закипит, снять с огня. Пюре варить в течение 2 дней по 3 раза в день. Готовое пюре разложить в стерилизованные банки и укупорить металлическими крышками.

Смородина консервированная

Смородина

Смородину перебрать, промыть и уложить в тщательно вымытые стеклянные банки. Залить ягоды водой, нагретой до 80 °С, прикрыть крышками, поставить банки в воду, подогретую до 50 °С, довести ее температуру до 90 °С и простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 20 мин, объемом 1 л – 25 мин).

Соусы

Пряный соус из красной смородины

2 кг красной смородины, 20 г корицы, 5 г молотой гвоздики, 5 г молотого красного перца

Ягоды промыть, обсушить, измельчить в блендере. Добавить специи и варить, постоянно помешивая и снимая пену, около 20 мин. Горячий соус разлить в подогретые стерилизованные стеклянные банки и укупорить.

Острая приправа из смородины

1 кг смородины, 50 г меда, несколько горошин душистого перца, 8 бутонов гвоздики, зелень петрушки и эстрагона, 20 г соли

Смородину перебрать, промыть, отжать сок. Добавить мед, соль и уварить до ⅓ объема. Перец, гвоздику и мелко нарезанную зелень уложить на дно банок, залить кипящим смородиновым соком. Банки простерилизовать и закатать крышками.

Сок

Сок из смородины

700 г черной или красной смородины

Ягоды смородины размять, положить в банку, плотно завязать холщовой тканью и поставить на солнце на 2 дня. Затем отжать сок, процедить и разлить в бутылки. Бутылки с соком запечатать воском. Летом сок хранить в холодильнике или погребе, а зимой – в подвале или в ящике на балконе, опрокинув бутылки

горлышками в сухой песок.

Сок из красной смородины натуральный

800 г красной смородины, 800 мл воды

Смородину размять деревянной ложкой или пестиком, залить водой и вскипятить. Дать мезге остыть и отжать сок. Мезгу снова залить водой, вскипятить, остудить и отжать. Получившийся сок соединить с первичным соком. Разлить в банки, стерилизовать при температуре 85 °С (банки объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 20 мин) и закатать крышками.

Сок из красной смородины с медом

2,5 кг смородины, 2,5 кг меда, 50 г лимонной кислоты, 1,5 л воды

Спелую очищенную смородину положить в глубокую фарфоровую или керамическую посуду, добавить лимонную кислоту, залить водой, накрыть крышкой и оставить на сутки. За это время несколько раз перемешать деревянной ложкой. Через сутки профильтровать через мокрую плотную салфетку. Таким способом получается около 2,5 л чистого сока. В сок добавить мед, хорошо размешать, довести до кипения, но не кипятить, сразу же разлить в бутылки, предварительно ошпарив их кипятком, укупорить и поставить в прохладное место.

Сок черносмородиновый натуральный

2,5 кг черной смородины

Ягоды раздавить деревянным пестиком, переложить в кастрюлю, на каждый килограмм массы добавить 1,5 стакана теплой кипяченой воды. На слабом огне подогреть массу до 60 °С и выдержать при этой температуре 30 мин. Затем дать смеси отстояться, отжать сок, снять с осадка и процедить. При разливе в банки объемом 2 л и более сок следует консервировать способом горячего розлива. Для этого нужно подогреть сок до 95 °С и тут же разлить в банки так, чтобы он пролился через края (и вытеснил весь воздух). Укупорить крышками, перевернуть банки дном вверх, остудить. В мелкую тару залить сок, нагретый до 80 °С. Затем банки и бутылки стерилизовать при температуре 85 °С (объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 20 мин).

Сок черносмородиновый

1 кг черной смородины, 500 мл воды

Ягоды промыть, залить водой и кипятить 5 мин. Сок отжать дважды. После первого отжима мезгу перемешать, добавив 1 стакан горячей кипяченой воды на 1 кг отжатой мезги. Если в мезге и после этого останется много сока, можно отжать и в третий раз, добавив воду в той же пропорции. После этого слить весь сок вместе, прогреть до кипения и разлить в нагретые банки или бутылки. Простерилизовать 25–30 мин и укупорить.

Сок из черной смородины

Смородина

Ягоды промыть, дать стечь воде, пропустить через мясорубку и обработать паром. Для этого на дно бака положить металлическую решетку, на нее поставить эмалированную кастрюлю, а сверху эмалированный дуршлаг, заполненный полученной мезгой. На дно бака налить воду, поставить бак на огонь, накрыть холщовой тканью, а сверху плотно закрыть крышкой. Образующийся при кипении воды пар прогревает мезгу и способствует выделению сока, который постепенно стекает в кастрюлю вместе со сконденсировавшейся из пара водой. Продолжительность обработки паром – 2 ч. Полученный сок в горячем виде разлить в прогретые банки, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать при температуре 85–90 °С (банки объемом 0,5 л – 12 мин, объемом 1 л – 15 мин, объемом 3 л – 30 мин). После стерилизации банки укупорить, перевернуть дном вверх и остудить. Выход сока из исходного сырья – 42–44 %. Оставшуюся мезгу можно использовать для приготовления киселей и желе.

Сок из черной смородины натуральный

1 кг черной смородины, 120 мл воды

Подготовленные ягоды смородины измельчить на мясорубке, поместить в эмалированную кастрюлю, добавить воду, подогреть до 70 °С, выдержать при этой температуре 15–20 мин и спрессовать. Полученный сок поместить в эмалированную кастрюлю, дать отстояться в течение 2–3 ч, затем профильтровать. Профильтрованный сок нагреть до 95 °С, разлить в сухие стерилизованные банки, укупорить крышками, установить дном вверх, накрыть плотной тканью и медленно остудить. Оставшиеся выжимки можно использовать следующим образом: поместить в эмалированную кастрюлю, залить водой (100 мл на 1 кг выжимок), оставить на 4–5 ч, после чего спрессовать повторно. Полученный таким способом сок можно использовать для приготовления компотов, варенья и джема.

Сок из черной смородины

2 кг черной смородины, 200 мл горячей воды

Ягоды перебрать, измельчить в блендере и выложить в кастрюлю с широким дном. Залить горячей водой, томить на слабом огне 30 мин. Полученную массу остудить, выжать из нее сок и процедить. Разлить в подготовленные банки, накрыть крышками, стерилизовать 15–20 мин. Хранить в темном прохладном месте.

Сок из белой смородины натуральный

Белая смородина

Ягоды отделить от кистей, которые могут придать соку неприятный травянистый привкус, перебрать, вымыть и размять в эмалированной посуде. Массу пропустить через соковыжималку или отжать сок вручную. Полученный сок можно консервировать двумя способами: горячий розлив (сок подогреть до 95 °С, сразу разлить в банки доверху, укупорить их крышками, перевернуть дном вверх и оставить до полного остывания); стерилизация (залить подогретый до 80 °С сок в банки и стерилизовать при температуре 85 °С: банки объемом 0,5 л – 15 мин, банки объемом 1 л – 20 мин, банки объемом 3 л – 30 мин). Укупорить банки крышками, перевернуть дном вверх и оставить до полного остывания.

Крыжовник

Сушеный крыжовник

Крыжовник сушеный

Крыжовник

Самые спелые ягоды крыжовника выложить в один слой на противень и сушить на легком жару (35–40 °С) в прогретой духовке. Такие ягоды можно использовать вместо изюма, они особенно хороши для приготовления кисло-сладких соусов к мясным блюдам. Перед употреблением ягоды обдать кипятком и дать размокнуть.

Замороженный крыжовник

Крыжовник замороженный

Крыжовник

Для замораживания использовать хорошо вызревшие ягоды средней величины. Срезать у ягод плодоножки и сухие чашелистики, вымыть и обсушить. Подготовленные ягоды высыпать в тару для замораживания, осторожно встряхнуть и поставить в морозильную камеру на 1–2 дня. Ягоды можно замораживать на сделанном из картона противне, насыпая слоем 2–3 см. Замороженные ягоды сложить в контейнеры и поместить в морозильную камеру.

Компоты

Компот из крыжовника методом стерилизации

Крыжовник

Ягоды крыжовника перебрать, тщательно промыть и обсушить. Подготовленные банки наполнить ягодами, залить кипящей водой и простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 8 мин, объемом 1 л – 10–12 мин, объемом 3 л – 15 мин). По окончании стерилизации банки закупорить и оставить для остывания в перевернутом положении.

Компот методом горячего розлива

Крыжовник

Стерилизованную банку заполнить «по плечики» подготовленными ягодами, залить доверху кипящей водой,

накрыть металлическими крышками и оставить на 10–15 мин. Крышки предварительно прокипятить. По прошествии указанного времени жидкость из банки слить в кастрюлю, прокипятить еще раз и снова залить крыжовник. Жидкости должно быть столько, чтобы она даже немного выплеснулась наружу. Банки сразу же закатать, перевернуть дном вверх и оставить для остывания на сутки.

Компот из крыжовника

Крыжовник

Ягоды крыжовника вымыть, обсушить. Наполнить ягодами банки, залить их горячей кипяченой водой (90 °С). Стерилизовать 20 мин в кипящей воде. При консервации крыжовник часто лопается, чтобы этого не случилось, ягоды нужно предварительно проколоть иглой или деревянной шпажкой.

Компот из крыжовника и вишни

1 кг крыжовника, 3 кг вишни

У вишен удалить косточки, пропустить мякоть через соковыжималку. Готовым соком залить крыжовник и поставить на медленный огонь. Когда крыжовник станет мягким, компот снять с огня, разлить в стерилизованные банки и укупорить крышками.

Пюре, варенье, повидло

Пюре из крыжовника

1 кг крыжовника

Крыжовник перебрать, промыть, обсушить. Затем пропустить ягоды через мясорубку. Полученную массу разложить в стерилизованные банки, простерилизовать и закрыть металлическими крышками.

Пюре из крыжовника с медом

1 кг спелого крыжовника, 250 г меда

Крыжовник очистить от плодоножек и чашелистиков, хорошо промыть, обсушить, выложить в кастрюлю. Влить немного воды и варить под крышкой до размягчения. Массу протереть через сито. Пюре слегка выпарить на слабом огне, добавить по частям мед. Как только он растворится, пюре разлить в стерилизованные банки, простерилизовать в течение 10–15 мин. По окончании стерилизации банки закатать крышками и остудить.

Пюре из крыжовника с морковью

1 кг ягод крыжовника, 250 г моркови

Крыжовник отварить в небольшом количестве воды, протереть через сито. Морковь разрезать на кусочки, отварить, протереть через сито и смешать с протертым крыжовником. Смесь

довести до кипения, непрерывно помешивая, кипящей разлить в банки и укупорить.

Пюре из крыжовника и малины

1 кг крыжовника, 1 кг малины, 1 л воды

Крыжовник очистить от веточек и листьев, перебрать, вымыть, пропустить через мясорубку. Малину перебрать, удалить плодоножки, соединить с крыжовником. Полученную массу перемешать, добавить кипяченую воду комнатной температуры и поставить на медленный огонь. Когда пюре закипит, варить его несколько минут, все время помешивая, чтобы оно не подгорело. Затем снять с огня и дать остыть. Пюре следует варить в течение 2 дней по 2 раза в день. После этого горячее пюре разложить в стерилизованные банки и закатать металлическими крышками.

Пюре из крыжовника и груш

4 кг крыжовника, 2 кг груш

Груши вымыть, очистить от кожуры, удалить сердцевину. Плоды пропустить через мясорубку. Крыжовник перебрать, промыть и пропустить через мясорубку. Обе массы соединить, поставить на медленный огонь. Когда появятся пузырьки, пюре снять с огня и остудить. Готовое пюре разложить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Варенье из крыжовника с медом

1 кг спелого крыжовника, 400 г меда

Крыжовник очистить от плодоножек и чашелистиков, тщательно промыть, залить несколькими ложками воды и при постоянном помешивании варить до мягкости. При этом добавить по частям мед и после последней порции варить еще 10 мин. Кипящее варенье разложить в банки, обернутые влажным полотенцем, быстро укупорить крышками. Банки перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания. Затем банки протереть влажной тканью и поставить на хранение в темное и прохладное место.

Пюре из крыжовника и черной смородины

2 кг крыжовника, 1 кг черной смородины, 1 л воды

Ягоды перебрать, очистить от веточек и листьев, вымыть. Затем пропустить через мясорубку, положить в кастрюлю. Влить воду, поставить на медленный огонь. Когда пюре закипит, снять с огня. Пюре варить в течение 2 дней по 2 раза в день. Готовое пюре разложить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Варенье из крыжовника и клубники

1 кг крыжовника, 1 кг клубники

Ягоды промыть, очистить и пропустить через мясорубку. Полученные смеси соединить, перемешать и поставить на

медленный огонь. Когда появятся пузырьки, варенье снять с огня и остудить. Повторять варку 3 раза в течение дня. Готовое пюре разложить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Варенье из крыжовника и черной смородины

3 кг крыжовника, 1 кг черной смородины

Ягоды перебрать, очистить, вымыть, пропустить через мясорубку. Полученные смеси соединить, перемешать и поставить на медленный огонь. Когда появятся пузырьки, варенье снять с огня и остудить. Повторять варку 3 раза в течение дня. Готовое пюре разложить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Варенье из яблок и крыжовника

2 кг яблок, 3 кг крыжовника, 2 л воды

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать мелкими кусочками. Крыжовник перебрать, промыть, проколоть крупной иглой, добавить к яблокам. В смесь влить воду и поставить на медленный огонь. Когда варенье закипит, снять его с огня и дать остыть. Варенье следует варить в течение 3 дней по 4 раза в день. Готовое варенье разложить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Повидло из крыжовника

1 кг спелого или перезревшего крыжовника, 70 г меда

Крыжовник хорошо промыть, пропустить через мясорубку или отварить с небольшим количеством воды и пропустить через соковыжималку. Подготовленную массу варить при постоянном помешивании, чтобы ее объем сократился на ⅓ от первоначального. Добавить мед, еще немного прогреть. Разложить в стерилизованные банки.

Крыжовник в орехово-медовом соусе

1 кг крыжовника, 500 г меда, 150 г очищенных грецких орехов, 150 мл воды

Крыжовник вымыть, обсушить, выложить в кастрюлю. Мед развести водой, залить ягоды. Добавить орехи. На медленном огне довести массу до кипения и варить 10 мин. Горячий джем разложить в стерилизованные банки и закрыть герметичными крышками.

«Лакомка» из крыжовника

1 кг крыжовника, 500 г меда, 500 г очищенных грецких орехов

Из ягод крыжовника шпилькой выдавить семена, на их место плотно уложить толченые орехи. Варить в меде до тех пор, пока ягоды не станут прозрачными. Уложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Соусы

Острая приправа к мясным блюдам

1 кг зеленого крыжовника, 250–300 г чеснока

Зеленые ягоды вымыть, обсушить (разложив на ткани или бумаге), пропустить через мясорубку вместе с очищенным чесноком. Массу хорошо перемешать и разложить в чистые, сухие банки. Банки закрыть пергаментом, завязать, хранить в сухом, прохладном месте. Для придания остроты в соус, кроме чеснока, можно добавить 1–2 измельченных стручка красного острого перца.

Сок из крыжовника

Сок из крыжовника натуральный

Свежие ягоды крыжовника

Ягоды крыжовника промыть, обсушить. Отжать сок в соковыжималке. Оставшуюся мезгу поместить в эмалированную кастрюлю, добавить предварительно нагретую до 80 °С воду (200 мл воды на 1 кг мезги), перемешать, нагреть до 60 °С, выдержать при этой температуре 30 мин, остудить и отжать сок вручную. После прессования в выжимки добавить еще немного воды, перемешать и спрессовать вторично. Соки первого и второго отжимов консервировать отдельно.

Сок из крыжовника

Крыжовник, лимон

Крыжовник размять, отжать сок, процедить, поставить в холодное место на 24 ч. Когда отстоится, светлую жидкость разлить в бутылки, положить в каждую по ломтику лимона, закупорить и засмолить.

Сок из крыжовника натуральный

5 кг зеленого крыжовника, 350 г лимона, лимонный сок по вкусу

Крыжовник тщательно вымыть, обсушить и частями измельчить в блендере до образования однородного пюре. Лимоны нарезать ломтиками, удалить косточки, сложить в емкость и залить крыжовниковой массой. Посуду накрыть марлей и оставить в тепле на 12–14 дней. Затем осторожно слить образовавшийся на поверхности массы прозрачный сок, разлить его в банки, добавить в каждую по 10–15 мл лимонного сока. Закрыть крышками.

Сок из крыжовника с малиной (с мякотью)

1 кг крыжовника, 200–250 г малины

Ягоды тщательно вымыть. Крыжовник пропустить через мясорубку, малину размять деревянным пестиком. Соединить измельченные ягоды, отжать из них сок, а мезгу нагреть в эмалированной кастрюле до 80 °С и в горячем виде протереть через сито. Сок и мякоть соединить, нагреть до кипения (но не кипятить), разлить в стеклянные банки и укупорить.

Сок из крыжовника и вишни

3 кг крыжовника, 2 кг вишни

Ягоды перебрать, очистить, вымыть. Из вишни вынуть косточки. Ягоды пропустить через мясорубку или соковыжималку. Готовый сок смешать, разлить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Виноградно-крыжовенный сок

3 кг крыжовника, 2 кг сладкого винограда без косточек

Крыжовник и виноград перебрать, промыть, пропустить через соковыжималку. Готовый сок смешать, разлить в стерилизованные банки и закрыть металлическими крышками.

Виноград

Квашеный виноград

Моченый виноград

1 кг винограда

Для маринада: 1 л воды, 10 г соли, 10 г семян горчицы

Для мочения отобрать не совсем зрелый кисло-сладкий виноград. В большую посуду уложить целые грозди. Приготовить рассол, залить им виноград, накрыть посуду льняной салфеткой, сверху положить груз.

Моченый виноград по-кубански

1,5 кг черного винограда, 1 зонтик укропа с семенами, 6 лавровых листьев, 60 г соли, 5 г черного перца, 20 г сухой горчицы, 1 л воды

На дно двухлитровой банки положить зонтик укропа, сверху выложить виноград, добавить лавровый лист и перец. Вскипятить воду с солью, влить в банку, чтобы до краев оставалось примерно 1,5 см. Сверху высыпать горчичный порошок и аккуратно разровнять его по всей поверхности. Банку закрыть крышкой и выдерживать месяц.

«Изюминка»

500 г белого кислого винограда, 500 г черного винограда, 100 г стеблей сельдерея, 5 веточек петрушки, 5 веточек укропа, 30 г чеснока, 1 л воды, 60 г соли (лучше морской), 5 г черного и розового перца, 5 г молотого черного перца, 5 лавровых листьев

Сельдерей нарезать кубиками, чеснок очистить. На дно каждой банки выложить ⅓ сельдерея, зелени, чеснока и специй и до половины заполнить обоими сортами винограда. Положить еще ⅓ сельдерея, зелени, чеснока и специй, снова выложить виноград. Сверху выложить оставшиеся сельдерей, зелень, чеснок и специи, всыпать соль. Залить банку до краев чистой холодной водой и оставить при комнатной температуре, не накрывая крышкой. Лучше, если банки будут стоять на тарелке или другой емкости – из них может стекать вода. Через сутки банки накрыть крышками и поставить в холодильник. Маринованный виноград будет готов через 3–4 дня. Хранить в холодильнике его можно несколько месяцев, он будет становиться все более острым. Виноград, приготовленный по этому рецепту, будет прекрасным дополнением к разнообразным вторым блюдам, салатам и закускам.

Сушеный виноград

Виноград сушеный

Виноград сахаристых сортов

Виноград тщательно промыть, удалить поврежденные и загнившие ягоды. Грозди опустить на 3–5 секунд в раствор соды крепостью 0,5 %, нагретый до 95–97 ˚С (это способствует ускорению сушки, так как на поверхности ягод образуется множество мельчайших пор, через которые влага легче выходит из ягод). Виноград вынуть из раствора соды, немедленно промыть под струей воды и выложить на подносы в один ряд. Подносы с гроздьями поставить на солнце и сушить до готовности. Процесс сушки займет 15–20 дней. В течение этого времени необходимо следить за гроздьями и по мере высыхания верхних ягод переворачивать их. При искусственной сушке в шкафах и печах поддерживать температуру 65–75 ˚С.

Компоты из винограда

Компот из винограда

Виноград

Ягоды винограда аккуратно снять с гребней, стараясь их не повредить, тщательно промыть. Плотно уложить в банки, залить горячей водой и простерилизовать. Время стерилизации в кипящей воде банок 0,5 л – 12 мин, 1 л – 18 мин, 3 л – 40 мин. Простерилизованные банки перевернуть вниз горлышком и остудить.

Виноградный компот

Свежий сладкий виноград с малым количеством семян

Для сиропа: 1 л воды, 250 г меда

Ягоды винограда отделить от кистей. Виноград промыть в воде, обсушить, выложить в банки, утрамбовывая так, чтобы вошло как можно больше ягод. Залить горячим сиропом, накрыть банки чистыми крышками, установить в бак с горячей водой и простерилизовать. Время стерилизации при температуре до 85 ˚С – 20 мин. По окончании стерилизации банки закатать и остудить.

Повидло из винограда

Виноградное повидло

Ягоды красного винограда

Виноград перебрать, промыть, слегка размять и варить на

умеренном огне до размягчения. В горячем виде протереть через сито. Протертое пюре переложить в широкую эмалированную посуду, варить на сильном огне при непрерывном помешивании, пока его объем не уменьшится до ⅓ от первоначального. Готовое повидло переложить в сухие стерилизованные банки и укупорить крышками.

Сок из винограда

Сок из красных сортов винограда натуральный

Ягоды винограда красных сортов

Ягоды при непрерывном помешивании нагреть в эмалированной посуде до температуры 60–65 °С, дать остыть до 40 °С и спрессовать. Полученный сок поставить на несколько часов в прохладное место и дать отстояться, после чего с помощью резиновой трубки снять с осадка и профильтровать. Осветленный сок нагреть до 90–95 °С, варить при непрерывном помешивании 15 мин. Сразу же разлить в прогретые банки, укупорить прокипяченными крышками, укутать и выдержать до полного остывания. Для получения осветленного сока банки выдержать 3 месяца при температуре 10–15 °С, потом открыть их, снять сок с осадка с помощью резиновой трубки, а осадок профильтровать через холщовый мешочек. Сок и фильтрат стерилизовать при температуре 80–85 °С (банки объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 20 мин, объемом 3 л – 30 мин). Банки укупорить, остудить и хранить в темном месте.

Сок из винограда натуральный

Спелый свежий виноград

Виноград размять пестиком в чистом глиняном горшке, горшок плотно закрыть и поставить до следующего дня в прохладное место. Затем выжать сок, профильтровать его через 3–4 слоя марли, перелить в чистые банки и стерилизовать 10 мин при температуре 80 °С. Банки укупорить, поставить дном вверх и остудить.

Сок из винограда

Спелый сладкий виноград

При отсутствии пресса виноградный сок можно приготовить следующим способом. Виноград вымыть, дать стечь воде, отделить ягоды от гребней, удаляя при этом поврежденные, гнилые и незрелые. Отсортированные ягоды сложить в дуршлаг, установить над эмалированным ведром и размять вручную тыльной стороной кулака. Полученный сок и мезгу слить в баллон (в десятилитровый баллон помещается 8 кг такой массы),

накрыть его марлей и поставить в теплое (25–28 °С) место. В зависимости от сорта винограда и температурных условий на 2—3-й день мезга всплывет, а в нижней части баллона образуется сок. Сок слить в эмалированную посуду, профильтровать. Полученный сок прокипятить в эмалированной посуде 15 мин и в горячем виде разлить в прогретые банки. Сразу укупорить и оставить до полного остывания.

Сок виноградный с мякотью

Спелый сладкий виноград

Виноград вымыть, дать стечь воде, отделить ягоды от кистей, удалив при этом поврежденные, гнилые и незрелые, затем пропустить через соковыжималку. Сок слить в эмалированную кастрюлю, поставить на огонь и кипятить в течение 15 мин, после чего разлить кипящим в стерилизованные банки, герметично укупорить крышками, перевернуть дном вверх и остудить.

Сок виноградный выпаренный

Спелый свежий виноград

Виноград размять и выпаривать 1–1,5 ч, затем процедить. Сок довести до кипения, сразу же разлить в чистые бутылки и укупорить. У остывших бутылок пробки залить парафином.

Сок из недозрелого винограда

Недозрелые ягоды винограда

Ягоды винограда промыть, тщательно размять. Мезгу белых сортов прессовать сразу. У винограда красных сортов красящие вещества находятся в кожице, поэтому для лучшего их выделения мезгу следует нагреть до 60 °С, затем остудить до 40 °С и только потом прессовать. Полученный сок поставить на несколько часов в прохладное место, дать отстояться. Затем с помощью резиновой трубки снять сок с осадка и профильтровать. Осветленный сок нагреть до 90–95 °С и сразу же разлить в приготовленные бутылки или банки, укупорить их и положить горизонтально до полного остывания.

Клюква

Сушеная клюква

Клюква сушеная

Клюква

Ягоды промыть, подсушить на воздухе в тени. Когда они подсохнут, разложить на противне и поместить в горячую духовку. Высушенные ягоды желательно хранить в глиняной посуде или стеклянных банках, обвязав горловину марлей. Сушеную клюкву можно использовать для приготовления мармелада, джема и напитков.

Замороженная клюква

Клюква замороженная

Клюква

Выбрать самые крупные ягоды, промыть под струей воды, дать воде стечь. Ягоды обсушить, насыпать в полиэтиленовые пакеты, запаять их с помощью специального устройства. Хранить в морозильной камере.

Квашеная клюква

Моченая клюква

Клюква, корица

Клюкву положить в стеклянную или эмалированную посуду и залить кипяченой водой так, чтобы она только покрывала ягоды. Для улучшения вкуса можно добавить антоновские яблоки, корицу. Хранить в прохладном месте. Использовать как гарнир к различным блюдам.

Пюре, варенье из клюквы

Клюквенное пюре

1 кг клюквы

Ягоды перебрать, промыть, переложить в эмалированную емкость и залить горячей водой так, чтобы она покрывала ягоды. Варить ягоды до размягчения, затем протереть через сито. Массу

довести до кипения, немного остудить, переложить в банки и закатать крышками.

Клюквенное варенье

1 кг клюквы, 1,6 кг меда, 400–500 мл воды

Из меда и воды приготовить сироп. Ягоды клюквы бланшировать 3–4 мин в кипяченой воде, затем откинуть на дуршлаг и соединить с сиропом. Варить до готовности в один прием. Разложить в сухие банки.

Варенье из клюквы

3 кг клюквы, 3 кг меда, 1 кг яблок (Антоновка), 130 г очищенных грецких орехов, 100 мл воды

Клюкву перебрать, промыть, положить в кастрюлю, добавить воду и варить, закрыв крышкой, до тех пор, пока ягоды не станут мягкими. После этого ягоды протереть сквозь сито. В кастрюле для варенья вскипятить мед, положить в него протертую клюкву. Добавить орехи и нарезанные дольками очищенные яблоки. Массу варить примерно 1 ч. Разлить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть дном вверх и оставить до полного остывания.

Варенье «Ассорти»

1 кг клюквы, 1 кг груш, 3 кг меда, 130 г очищенных грецких орехов, 100 мл воды

Клюкву положить в кастрюлю, туда же влить воду и отварить под крышкой до мягкости. После этого клюкву протереть через сито. В эмалированной посуде разогреть мед, добавить клюквенное пюре, очищенные и нарезанные дольками груши, грецкие орехи и варить 1 час.

Клюква натуральная

Клюква

Спелые ягоды насыпать в кастрюлю, подогреть на небольшом огне, чтобы они дали сок. Горячую массу переложить в банки и простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 7–9 мин, объемом 1 л – 9—10 мин, объемом 3 л – 20 мин). Банки герметически укупорить.

Клюква протертая

Клюква

Отсортированные ягоды очистить от завязи, плодоножки, листьев и веточек, промыть в воде, уложить в кастрюлю и бланшировать в течение 5 мин. Затем содержимое кастрюли протереть через сито. Пюре прокипятить, влить в подготовленные банки, накрыть крышками и поставить в кастрюлю. Время стерилизации банок: объемом 0,5 л – 8–9 мин, объемом 1 л – 9—10 мин. После стерилизации банки немедленно укупорить, перевернуть дном вверх и остудить.

Клюква в меду с пряностями

0,5 кг клюквы, 700 г меда, 200 мл воды, 2 бутона гвоздики, 1 палочка корицы

Клюкву промыть и перебрать. В воду положить гвоздику и корицу, довести до кипения, остудить, процедить. Добавить мед, поставить на слабый огонь и довести до кипения. Всыпать клюкву, перемешать и сразу снять с огня. Массу остудить и разложить в стерилизованные банки. Закрыть герметичной крышкой и хранить в прохладном месте.

Сок из клюквы

Сок клюквенный натуральный

Полностью созревшие ягоды клюквы

Ягоды пропустить через мясорубку, переложить в кастрюлю и подогреть до 60–70 °С. Чтобы увеличить выход сока, на каждый килограмм дробленой массы добавить 150 мл воды. Подогретую массу спрессовать, сок процедить и подогреть до 75–78 °С (для осаждения белковых веществ). Сок снова процедить, довести до кипения, кипятить 2–4 мин. Разлить в бутылки или банки, сразу же укупорить и положить горизонтально (бутылки) или поставить дном вверх (банки), остудить до полного остывания.

Компоты из клюквы

Клюква в собственном соку

Клюква

Из мелких неравномерно окрашенных ягод отжать сок и профильтровать. Крупные ягоды насыпать в кастрюлю и залить соком (на 7 частей ягод – 3 части сока). Ягоды с соком подогреть, не доводя до кипения, сразу же расфасовать по банкам и простерилизовать в кипящей воде (банки объемом 0,5 л – 5–6 мин, объемом 1 л – 10 мин, объемом 3 л – 20 мин). Банки закатать крышками.

Клюква цельная

Клюква

Ягоды очистить от плодоножек, хорошо вымыть, обсушить и сложить в пропаренные банки. Залить ягоды крутым кипятком, прикрыть крышками, простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 7 мин, объемом 1 л – 10 мин) и быстро закатать крышками.

Брусника

Сушеная брусника

Брусника сушеная

Брусника

Ягоды промыть, подсушить на воздухе в тени. Когда они подсохнут, разложить на противне и поместить в горячую духовку. Высушенные ягоды желательно хранить в глиняной посуде или стеклянных банках, обвязав горловину марлей.

Квашеная брусника

Брусника в собственном соку

Брусника

При этом способе лучше всего использовать деревянные бочонки. Промытые ягоды насыпать тонким слоем в бочку и утрамбовать до появления сока. Затем снова насыпать слой и размять ягоды пестиком. Так заполнить всю бочку. На верхний слой ягод положить деревянный круг и придавить его гнетом. Хранить ягоды в прохладном месте.

Брусника моченая

Брусника

Ягоды перебрать, выложить в подготовленные бутыли или банки. Наполненные банки залить холодной кипяченой водой, но не закатывать. Через 2–3 дня воду слить, ягоды снова залить свежей охлажденной кипяченой водой. Банки или бутыли герметично укупорить.

Замороженная брусника

Брусника замороженная

Брусника

Зрелую бруснику промыть, обсушить, разложить в полиэтиленовые пакеты или коробки и поместить в морозильную камеру.

Компоты

Брусничный компот (без стерилизации)

1 кг брусники, 250 г меда

Бруснику перебрать, промыть, обсушить. Положить в

кастрюлю, добавить мед, влить 200 мл горячей воды, закрыть крышкой и томить в духовке, пока ягоды не пустят сок. Массу процедить. Бруснику разложить в стерилизованные банки. Сок довести до кипения, собрать пену и залить бруснику. Банки закрыть металлическими крышками.

Варенье

Брусничный джем с грушами и черносливом

400 г брусники, 300 г груш, 300 г чернослива, 500 г меда

Очищенные груши нарезать тонкими пластинками, добавить немного воды и отварить до размягчения. Чернослив промыть, удалить косточки, пропустить через мясорубку. Бруснику перебрать, промыть в нескольких водах. Соединить бруснику, груши, чернослив и варить на медленном огне. Как только масса загустеет, добавить разведенный в горячей воде мед и варить еще 3 мин. К концу варки шумовкой или деревянной ложкой удалить пену. Кипящим джемом заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, быстро укупорить, банки перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания. Затем банки протереть влажной тканью и поставить на хранение в темное и прохладное место.

Сок из брусники

Сок брусничный натуральный

1 кг ягод, 1 л воды

Бруснику тщательно перебрать, аккуратно вымыть, размять, подогреть мезгу на слабом огне для лучшего выделения сока и спрессовать. Сок довести до кипения и сразу же консервировать методом горячего розлива.

Брусничный сок

1 кг ягод, 1 л воды

Подготовленные ягоды брусники залить охлажденной кипяченой водой и оставить на 7—10 дней, после чего процедить и отжать. Сок слить, а мезгу можно использовать для приготовления компотов и киселей.

Черника

Сушеная черника

Черника сушеная

Черника

Ягоды перебрать, ополоснуть в дуршлаге под струей воды, обсушить. Подготовленные ягоды выложить на подносы. Чернику можно сушить на солнце и в различных сушилках. Искусственную сушку проводить сначала при температуре 40–45 °С, а когда ягоды подвялятся, досушить при температуре 60–70 °С. Во время сушки подносы с ягодами периодически встряхивать, это способствует более равномерному высушиванию ягод. Высушенные ягоды хранить в герметичной таре.

Замороженная черника

Черника замороженная

Черника

Крупные спелые ягоды вымыть, обсушить. Заморозить россыпью на картонном поддоне с бортами высотой 2–2,5 см. Замороженные ягоды пересыпать в полиэтиленовые мешочки, запаять их и положить на хранение в холодильник.

Компоты

Черника в собственном соку

1 кг спелой черники, 70 г меда

Чернику перебрать, промыть, обсушить. Затем выложить ее в стерилизованные банки, влить мед и хорошо утрясти. Банки накрыть крышками, установить в бак с горячей водой и стерилизовать. Время стерилизации при температуре 90 °С банок объемом 1 л – 25 мин, объемом 0,5 л – 20 мин. По окончании стерилизации банки закатать и оставить до полного остывания.

Консервированная черника

Черника

Ягоды перебрать, вымыть, обсушить. Разложить в банки или бутылки, залить горячей водой, накрыть крышками и стерилизовать (банки объемом 0,5 л – 8–9 мин, объемом 1 л – 10–12 мин). После стерилизации банки немедленно укупорить,

проверить качество укупорки и остудить.

Варенье, повидло

Черничное варенье

1 кг черники, 250 г меда, 40 мл рома

Чернику перебрать, промыть, слегка размять, влить 40 мл воды и поставить на огонь. Варить, постоянно помешивая, до размягчения. Постепенно добавить мед, чтобы не прерывалось кипение, еще немного проварить. Варенье снять с огня, добавить ром. Готовое варенье разложить в стерилизованные банки, обернутые влажным полотенцем, укупорить крышками. Банки перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания. Затем банки протереть влажной тканью и поставить на хранение в темное прохладное место.

Черничное повидло

1 кг спелой черники, 35 г меда

Чернику перебрать, промыть, уложить в кастрюлю, слегка размять. Варить при постоянном помешивании, чтобы объем массы уменьшился на 1/4. В конце варки добавить мед. Горячее повидло разлить по подогретым банкам или керамическим горшочкам и оставить до полного остывания в открытой посуде, чтобы на поверхности повидла образовалась корочка, которая частично предохранит повидло от плесени. Банки с холодным повидлом закрыть металлическими крышками, а горшки завязать двойным пергаментом или полиэтиленовой пленкой. Хранить в сухом и прохладном месте.

Сок из черники

Сок из черники

Черника, лимонная кислота

Ягоды черники перебрать, оставить на ночь для дозревания в прохладном месте. Утром обдать их кипятком и протереть через сито или отжать сок в механической соковыжималке. В сок для сохранения цвета добавить 1 г лимонной кислоты, разлить в подготовленные банки и стерилизовать 20 мин. Затем герметически укупорить. Хранить в прохладном месте.

Сок из черники натуральный

1 кг ягод, 100–120 мл воды

Свежие, спелые, промытые ягоды пропустить через мясорубку, переложить в эмалированную кастрюлю, добавить

воды. Подогреть до 70 °С, выдержать при этой температуре 15–20 мин и отжать сок. Сок оставить на 2–3 ч, снять с осадка и профильтровать через 2–3 слоя марли. Подогреть до 95 °С, разлить в банки или бутылки, укупорить, укутать и оставить до полного охлаждения.

Сброженный черничный сок

1 кг черники, 250 г меда

Перебранную чернику промыть. После того как она обсохнет, размять, смешать с медом и оставить бродить в высоких бутылях на 4–5 дней. После сбраживания сок профильтровать, затем добавить еще немного меда и варить 4–6 мин. Пену удалить шумовкой или деревянной ложкой. Горячий сок (85 °С) сразу же разлить в стерилизованные бутылки, закрыть прокипяченными пробками, уложить или установить дном вверх в корзину или ящик, укутать и оставить до полного остывания. Затем пробки залить разогретым парафином.

Голубика

Сушеная голубика

Сушеная голубика

Голубика

Ягоды вымыть, обсушить. Высыпать на железные сита слоем не толще 3 см. Сушить ягоды можно в духовке, печи или в специальных сушилках при температуре 40–60 ˚С, периодически перемешивая. Нужно тщательно следить за тем, чтобы температура не превышала 60 ˚С, иначе ягоды подгорят или спекутся. При недостаточной температуре есть опасность, что ягоды заплесневеют и закиснут. Высушенные ягоды хранить в закрытой таре (ящиках, бочках или мешках) в прохладном сухом месте.

Замороженная голубика

Замороженная голубика

Голубика

Чистую и сухую голубику разложить в один слой на противне или на доске, заморозить и сложить в порционные пакеты.

Компоты

Компот из голубики

1 кг голубики, 600 мл воды

Голубику промыть, обсушить, засыпать в банки. Залить кипящей водой, накрыть прокипяченными крышками, поставить «по плечики» в кастрюлю с горячей водой, постелив на дно кастрюли ткань. Банки простерилизовать (объемом 0,5 л – 25 мин, банки объемом 1 л – 40 мин), укупорить и перевернуть дном вверх для остывания.

Компот из голубики с вишней

Ягоды вишни и голубики

Вишни и голубику перебрать, промыть в холодной воде. Ягоды слоями уложить в стерилизованные банки, заполнив их на ⅔ объема. Залить кипящей водой. Банки простерилизовать при температуре 90 ˚С (объемом 0,5 л – 25 мин, объемом 1 л – 30 мин, объемом 3 л – 40–45 мин) или же стерилизовать в кипящей воде

соответственно 15, 20 и 25 мин. Укупорить крышками и оставить до полного остывания.

Консервированная голубика

Голубика

Ягоды голубики перебрать, промыть в холодной воде, обсушить. Уложить в стерилизованные банки, накрыть крышками и поставить в кастрюлю, на дно которой установлена деревянная решетка или уложена сложенная в несколько слоев хлопчатобумажная ткань. Банки должны быть погружены в воду на ¾ высоты. Нагревать кастрюлю на небольшом огне. Когда содержимое банок уменьшится в объеме, переложить ягоды из двух банок в одну, прикрыть крышкой и снова нагреть воду в кастрюле до 85–90 °С. Вынуть банки из кастрюли, закатать крышками, перевернуть дном вверх и оставить до полного остывания.

Сок из голубики

Сок из голубики

Спелые ягоды голубики

Ягоды перебрать, бланшировать на пару в течение 3–5 мин. Затем размять, отжать сок, процедить, довести до кипения. Разлить в горячем виде по банкам и плотно укупорить.

Сок из голубики натуральный

Зрелые ягоды голубики

Голубику перебрать, сложить в дуршлаг, промыть, обсушить, поместить в эмалированную посуду и размять. Полученную мезгу отжать на прессе. К выжимкам, оставшимся после прессования, добавить немного горячей воды, остудить и спрессовать вторично. Соки первого и второго отжимов смешать, подогреть до 60–70 °С, профильтровать через 3 слоя марли или фланели, повторно подогреть до 85–90 °С, разлить в стерилизованные банки, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать при температуре 90 °С (банки объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15 мин, объемом 3 л – 25 мин).

Сок из голубики с медом

1 л сока, 100 г меда

Подготовленную голубику поместить в эмалированный таз, налить немного воды и кипятить на слабом огне до полного размягчения. В процессе кипения ягоды размять тыльной стороной ложки. Разваренную массу вместе с образовавшимся соком профильтровать через 2 слоя марли. Оставшуюся мезгу отжать. Полученный сок вторично нагреть до кипения, добавить

мед, перемешать и профильтровать через 2–3 слоя марли. Осветленный сок нагреть до кипения и горячим разлить в стерилизованные банки. Банки герметично укупорить, перевернуть дном вверх и остудить.

Калина

Сушеная калина

Сушеная калина

Ягоды калины после первых заморозков вместе с плодоножками

Сушить калину, подвесив в пучках на воздухе под навесами, на чердаках, а также в духовке при температуре 50–60 °С. При сушке в духовке надо следить, чтобы ягоды не подгорели. Высушенные плоды отделить от плодоножек и веточек, удаляя недозрелые, заплесневевшие и поврежденные ягоды.

Компоты

Компот из калины

Ягоды калины, мед

Ягоды калины перебрать, промыть, удалить веточки, дать стечь воде, размять. Сок, который будет выделяться из ягод, собрать в отдельную посуду. Вскипятить небольшое количество воды, залить ягоды, варить 15 мин. В полученный компот добавить собранный сок и мед. Разлить компот в банки, простерилизовать и закатать крышками.

Компот из калины и чабреца

500 г калины, 50 г чабреца, 150 г меда, 3 л воды

Ягоды калины перебрать, промыть, отжать сок. Чабрец залить кипятком, прокипятить, процедить. В отвар добавить сок калины, мед, довести до кипения и остудить. Готовый компот разлить в бутылки и хранить в холодном месте.

Сок из калины

Консервированный калиновый сок

1 кг калины, 200 мл воды

Ягоды калины вымыть, перебрать. Поместить в кастрюлю, влить воду и довести до кипения. Массу остудить и отжать сок через марлю. Сок разлить в стерилизованные банки и простерилизовать при температуре 85 °С (банки объемом 0,5–0,75 л – 15 мин, объемом 1 л – 20 мин).

Сок из калины по-польски

Калина

Ягоды отделить от плодоножек, вымыть, обсушить, положить в полиэтиленовые пакеты и выдержать в морозильной камере несколько дней (для удаления горечи). Затем калину разморозить, измельчить, отжать сок, довести до кипения, слегка уварить. Расфасовать в горячем виде в банки и простерилизовать при температуре 80 ˚С 10–15 минут.

Сок из калины натуральный

2 кг калины, 250 мл воды

Ягоды отделить от кистей, вымыть, залить холодной водой так, чтобы она только покрывала ягоды, и варить на слабом огне до их полного размягчения. Раздавить ягоды тыльной стороной ложки или пестиком. Ягоды вместе с соком в горячем состоянии вылить в дуршлаг, установленный на эмалированной кастрюле и застеленный сложенной вдвое марлей. Выжимки, оставшиеся в марле после стекания сока, отжать в ту же кастрюлю. Полученный сок нагреть до кипения и разлить в прогретые банки, герметично укупорить, перевернуть дном вверх и остудить.

Сок калиновый натуральный по-сибирски

Калина

Ягоды отделить от плодоножек, промыть, измельчить и отжать сок. Свежеотжатый сок разлить в стерилизованные бутылки, укупорить и хранить в холодильнике. Такой сок хорошо хранится без стерилизации.

Замороженная калина

Мороженая калина

Калина

После воздействия холода вкус ягод лишь улучшается. Замораживанию подвергают как отдельные ягоды, так и целые кисти. Ягоды или кисти с ягодами положить в полиэтиленовые пакеты, запаять их утюгом или раскаленным ножом и положить в морозильную камеру.

Бузина

Сушеная бузина

Бузина сушеная

Бузина

Отделенные от щитков спелые и здоровые ягоды сушить на солнце или в духовом шкафу при температуре 70 °С. Высушенные ягоды должны быть черно-фиолетового цвета, сморщенные, при сжимании не должны слипаться в прочный комок. Ягоды, приготовленные подобным образом, можно хранить до 3 лет. Сушеные ягоды бузины – прекрасный краситель при изготовлении соков, компотов, желе, киселей и др.

Сушеные цветки бузины

Соцветия бузины

Соцветия бузины черной собирать в сухую погоду в период их полного расцвета. После сбора немедленно разложить для сушки в хорошо проветриваемом помещении или в сушилке при температуре 30–35 °С. После окончания сушки сразу же отделить цветки. Они должны иметь белую или золотистую окраску и быть без плодоножек. Хранить в герметичной таре в темном месте.

Замороженная бузина

Бузина замороженная

Бузина

Ягоды осторожно, стараясь не раздавить, снять с кистей, разложить в один слой на поддоне и заморозить. Затем пересыпать в полиэтиленовые пакеты, плотно закрыть и хранить в морозильной камере. Можно заморозить бузину на кистях. Замороженные ягоды бузины можно использовать для подкрашивания и ароматизации соков и компотов.

Пюре, варенье

Пюре из ягод бузины черной с ксилитом

1,5 кг ягод, 400 г ксилита

Ягоды вымыть, размять, добавить ксилит, довести до кипения и варить 10 мин, помешивая. Остудить. На водяной бане уварить пюре до ⅓ объема. Пюре расфасовать в банки, стерилизовать

15 минут.

Варенье из бузины

1 кг бузины, 250 г меда, 200 мл воды

Бузину хорошо промыть, снять с кистей, размять в кастрюле, поставить на медленный огонь и варить при постоянном помешивании, чтобы объем массы уменьшился наполовину. Затем влить мед, разведенный в горячей воде, варить еще несколько минут. Кипящее варенье разложить в банки, закатать крышками. Банки перевернуть дном вверх, укутать и оставить до полного остывания. Затем банки протереть влажной тканью и поставить на хранение в прохладное и темное место.

Сок

Сок из бузины

1 кг ягод бузины

Ягоды размять, отжать сок. Сок нагреть в эмалированной посуде до 80 °С, затем дать отстояться 3–5 ч в стеклянной или эмалированной посуде, слить с осадка, нагреть до 75–80 °С и выдержать 10–15 мин. Разлить сок в подготовленные емкости и закупорить. Бутылки положить горизонтально, а банки перевернуть дном вверх. Ягоды черной бузины содержат краситель, поэтому сок можно применять для окрашивания плодовых, ягодных соков и вин.

Сусло из бузины

1 л сока бузины, 150 г меда, 600 мл воды, 8 г лимонной кислоты

Бузину хорошо промыть, отделить от веточек и измельчить. Ягоды поместить в кастрюлю из нержавеющего материала, поставить на водяную баню и нагреть измельченную массу до температуры 75 °С, выдержать 10–15 мин. Горячую массу остудить, отжать. Сок процедить, добавить мед, кипяченую воду и лимонную кислоту. После растворения меда сусло налить в бутылки и стерилизовать в течение 10 мин при температуре 75 °С. По окончании стерилизации бутылки закрыть пробками, прокипяченными в воде, и оставить в горизонтальном положении. После охлаждения пробки бутылок залить расплавленным парафином.

Компоты

Компот из бузины с медом

2 кг бузины, 1 л воды, 400 г меда, 2 г лимонной кислоты

Зрелые ягоды очистить от плодоножек, обдать кипятком, дать воде стечь. Подготовленные ягоды уложить в банки, залить горячим сиропом, накрыть крышками и стерилизовать при температуре 85 °С (банки объемом 0,5 л – 20 мин, объемом 1 л – 25 мин). Закатать крышками, перевернуть дном вверх и оставить до полного остывания. В компот можно добавлять груши, черную или красную рябину, смородину или ежевику.

Компот из бузины с айвой

1 кг ягод бузины, 500 г слив, 700 г айвы, 10 л воды

Все плоды вымыть. Ягоды бузины в гроздьях, сливы и разрезанную на 4 части айву сложить в кастрюлю, залить водой и поставить на огонь. Когда смесь закипит, снять с огня, дать настояться в течение 2–3 ч. Массу процедить, жидкость поставить на огонь. Когда компот закипит, разлить его в подготовленные банки и закатать металлическими крышками. Если компот окажется густым, перед употреблением его можно развести кипяченой водой.

Облепиха

Сушеная облепиха

Облепиха сушеная

Ягоды облепихи

Цельные ягоды выложить в один слой на противень и подвялить в тени (сушка в тени – обязательное условие). Подвяленную таким образом облепиху досушить в духовом шкафу при температуре не выше 50 °С. При этом важно следить, чтобы облепиха не пересохла и не пригорела!

Замороженная облепиха

Облепиха замороженная

Облепиха

Для замораживания использовать сорта с сухим отрывом плодов. Замораживать можно как ягоды, так и ветки с ягодами. Ягоды насыпать в полиэтиленовые пакеты или коробки, охладить в течение 2 ч в холодильнике, затем поместить в морозильную камеру. Быстрозамороженная облепиха сохраняет вид, вкус и витамины.

Компоты

Облепиховый напиток

3 кг облепихи, 600 мл воды

Ягоды перебрать, удалить подпорченные и недоспелые, хорошо вымыть и обсушить. Подготовленную облепиху измельчить в блендере до однородности. Воду подогреть до 40–50 °С, всыпать в нее ягодную массу, тщательно перемешать и оставить в теплом месте на 20 мин. Затем процедить смесь через марлю, сложенную в 4 слоя. Напиток довести до кипения и варить на слабом огне в течение 10 мин. После этого разлить в банки, накрыть крышками и стерилизовать 10–20 мин (в зависимости от объема). Затем закатать. При хранении сока на поверхности образуется масляный слой оранжевого цвета. Удалять его не нужно, перед употреблением сок нужно взболтать.

Варенье

Варенье из облепихи с изюмом

1 кг ягод облепихи, 100 г изюма, 500–800 г меда (желательно цветочного), 120 г лимонов, 200 мл воды

Изюм залить кипятком на 30 мин, затем отжать. С лимона срезать цедру. Приготовить сироп из меда и воды. В кипящий сироп положить ягоды, изюм и лимонную цедру. Варить варенье буквально 5 мин. Снять с огня и разложить в подготовленные банки. В варенье можно добавить также дольки лимона.

Сок

Облепиховый сок

1 кг облепихи, 200 мл воды

Свежие спелые ягоды или замороженные ягоды облепихи промыть, обсушить, размять, залить подогретой до 40 °С водой. Массу выложить в эмалированную кастрюлю, подогреть до 50 °С, выдержать при этой температуре в течение 10 мин, после чего отжать сок, расфасовать в подготовленные бутылки или банки, накрыть крышками и простерилизовать при слабом кипении воды в кастрюле (банки и бутылки объемом 0,5 л – 10 мин, банки и бутылки объемом 1 л – 14 мин). После стерилизации банки и бутылки закупорить, остудить на воздухе. При хранении сока на поверхности всплывает масло оранжевого цвета, его удалять не следует, так как оно содержит большое количество каротина (провитамина А) и обладает целебными свойствами.

Сок из замороженных ягод облепихи

1 кг ягод, 200 мл воды

Облепиху промыть, измельчить, добавить воду и нагреть смесь до 80 °С. Затем в горячем виде протереть через сито. Дать соку отстояться, снять с осадка, процедить, подогреть до 95 °С, быстро разлить в тару и сразу же укупорить.

Сок из облепихи и тыквы

500 мл сока облепихи, 2,5 л тыквенного сока

Из ягод облепихи отжать сок. Тыкву вымыть, ошпарить кипятком, очистить от кожуры и семян, отжать сок. Смешать тыквенный сок с облепиховым, смесь довести до кипения, прокипятить 5 мин, разлить в стерилизованные банки и укупорить.

Сок из облепихи с медом и мятой

500 мл сока облепихи, 50 г меда, 250 мл воды, 100 мл отвара мяты полевой

Все компоненты тщательно смешать, нагреть до 80 °С, разлить в стерилизованные банки, укупорить. Хранить в прохладном месте или в холодильнике.

Облепиховое масло

Масло из сушеных ягод облепихи

Облепиха, растительное масло

Ягоды вымыть, высушить в темном месте, хорошо измельчить и залить подогретым растительным маслом так, чтобы оно слегка покрывало массу. Выдержать неделю при комнатной температуре в темном месте, время от времени перемешивая. Затем отжать, отфильтровать, дать отстояться, чтобы масло стало прозрачным, и осторожно слить с осадка.

Масло облепиховое из молотой мезги

Мезга из облепихи, растительное масло

Оставшуюся после выжимания сока мезгу подсушить сначала на воздухе, а затем в открытой духовке на небольшом огне. При заплесневении мезга становится не пригодной к дальнейшей переработке. Когда мезга станет крошиться под пальцами и приобретет темно-коричневый цвет, ее нужно размолоть в кофемолке. Полученный порошок переложить в керамическую или стеклянную посуду и залить растительным маслом, подогретым до 40–50 °С, из расчета 1:3. Смесь выдержать в течение 3 недель в темном месте при комнатной температуре, периодически перемешивая. После этого массу отжать, масло процедить и дать ему отстояться. Когда оно полностью станет прозрачным, слить с осадка.

Масло из облепихового сока

Облепиха

Ягоды облепихи тщательно перебрать, промыть сначала проточной, затем охлажденной кипяченой водой, обсушить на льняных салфетках или ситах, а затем растереть деревянной толкушкой в эмалированной посуде. Отжать сок через марлю и слить в стеклянную банку. Через сутки с поверхности отстоявшегося сока снять всплывшее масло, отличающееся от сока более светлым оттенком. Из 1 кг ягод можно получить около 600 мл сока и 80 г масла.

Масло облепиховое из мезги

Мезга из облепихи, оливковое масло

Жмых, полученный при отжиме сока, измельчить, сложить в чугунную емкость и залить оливковым маслом (в равной пропорции), закрыть крышкой. Смесь необходимо выдержать в

духовом шкафу при температуре 50 °С в течение 72 ч. Затем остудить и дать настояться в течение 3 недель. Полученную массу отжать через ткань. Масло получается качественным, но слабоконцентрированным.

Концентрированное облепиховое масло

Мезга из облепихи, растительное масло

Высушенную и размолотую в кофемолке мезгу разделить на 4 части. Одну часть поместить в эмалированную кастрюлю, залить подогретым до 40–50 °С растительным маслом и закрыть крышкой. Эту кастрюлю поставить на водяную баню, нагреть масло до 40–50 °С и выдержать при такой температуре 12–16 ч. На ночь кастрюлю следует укутать. На следующий день массу слегка подогреть на водяной бане и отжать через марлю, сложенную в несколько слоев. Отжатым маслом залить вторую, еще не использованную, часть мезги и повторить операцию нагревания на водяной бане. То же самое проделать с третьей и четвертой порциями. Полученное масло перелить в стеклянную банку, дать неделю отстояться в темном месте, слить с осадка и снова поставить на отстой. Через неделю слить еще раз. Операцию повторить несколько раз до оптимального очищения масла. Хранить его надо в холодильнике. Срок хранения – до 2 лет.

Кизил

Сушеный кизил

Кизил сушеный

Зрелые плоды кизила

Кизил выложить в один слой на ткань или плотную бумагу. Сушить на солнце или в духовке при температуре 50–60 °С, часто переворачивая. Готовый продукт хранить в полотняных мешочках, деревянных ящиках или картонных коробках в темном и сухом месте.

Замороженный кизил

Замороженный кизил

Спелый кизил

Ягоды перебрать, промыть, дать обсохнуть, высыпать на поддон и поставить в морозильную камеру. Готовый продукт разложить в целлофановые пакеты и хорошо завязать. В замороженном кизиле сохраняется большая часть полезных свойств, а вкус у таких ягод даже улучшается.

Компоты

Компот из кизила

1 кг кизила, 500 мл воды, 500 г меда

Кизил вымыть в холодной воде, удалить плодоножки. Плоды плотно уложить в чистые сухие банки и залить горячим медовым сиропом. Чтобы плоды не лопались, температура сиропа должна быть не выше 60 °С. Банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 °С, для стерилизации. Время стерилизации для банок вместимостью 0,5 л – 5 мин, 1 л – 10 мин. По окончании обработки банки герметически укупорить, перевернуть дном вверх и остудить при комнатной температуре.

Пюре и пастила

Пюре из кизила

5 кг кизила, 1,2–1,6 л воды

Спелый кизил перебрать, промыть, положить в глубокую посуду, залить водой и варить до полного размягчения. Затем протереть через сито. Пюре уварить до необходимой густоты, непрерывно помешивая. Горячее пюре разлить в стерилизованные подогретые банки и немедленно укупорить прокипяченными крышками.

Пастила из кизила

Переспелые плоды кизила

Кизил вымыть, удалить косточки, мякоть измельчить в кашицу, размять и протереть сквозь сито. Массу выложить на застеленные промасленной бумагой поддоны слоем около 1 см и сушить на солнце. Место для сушки должно хорошо проветриваться. Подсохший, но еще эластичный пласт снять с доски и подсушить еще немного на воздухе с обратной стороны. Толщина готового листа пастилы должна быть не более 3 мм. Ее используют как приправу к различным блюдам.

Соусы

Соус из кизила

1 кг кизила, 2–3 зубчика чеснока, 50 г зелени кинзы, 1 стручок острого перца, 10 г имеретинского шафрана

Крепкий спелый кизил положить в кастрюлю, добавить воды, чтобы она только покрывала кизил, и варить 15 мин. Массу слегка остудить, протереть через сито. Чеснок, стручковый перец и зелень пропустить через мясорубку. Получившуюся кашицу соединить с кизиловым пюре, добавить специи и хорошо перемешать. Снова поставить кастрюлю на огонь, варить 10–15 мин. Кипящий соус разлить в стерилизованные банки или бутылки объемом 0,5 л, простерилизовать 5 мин и укупорить крышками.

Сок

Сок из кизила по-кавказски

2 кг ягод кизила, 1 л воды

Зрелые мелкие плоды кизила промыть, удалить косточки, сложить в эмалированную кастрюлю, нагреть до размягчения и спрессовать. Полученный сок смешать с водой и кипятить в течение 5 мин. В горячем виде разлить в подогретые банки, накрыть прокипяченными крышками и стерилизовать при

температуре 85–90 °С (банки или бутылки объемом 0,5 л – 10 мин, банки объемом 1 л – 15 мин, банки объемом 3 л – 30–35 мин). Банки укупорить, укутать и выдержать до остывания.

Консервированный кизиловый сок

Зрелые, интенсивно окрашенные плоды кизила

Вымытые плоды размять, не вынимая косточек, это обеспечивает хороший дренаж и увеличивает выход сока. Размятые ягоды спрессовать. После первого прессования мезгу положить в эмалированную кастрюлю, добавить 400–600 мл горячей воды, перемешать, оставить на 2–3 ч, затем спрессовать вторично. Сок, полученный от первого и второго прессования, слить вместе, подогреть до 95 °С и сразу разлить в предварительно стерилизованные банки так, чтобы он пролился через края (и вытеснил из банок воздух). Укупорить прокипяченными лакированными крышками, перевернуть дном вверх и оставить до полного остывания.

Черноплодная рябина

Сушеная рябина

Сушеная черноплодная рябина

Рябина

Хорошо вызревшие ягоды отделить от щитков, тщательно вымыть, выложить на решетку слоем 2–3 см и поместить в духовку. Начинать сушку следует при температуре 40–45 °С, а затем досушить ягоды при температуре 60 °С. Хорошо высушенные ягоды при сжимании в кулаке не должны выделять сок. Хранить в герметичной таре. Высушенные ягоды теряют излишнюю терпкость, но сохраняют лечебные свойства.

Компоты

Компот из черноплодной рябины

Рябина

Ягоды отделить от кистей, вымыть и замочить на 2–3 дня. Через каждые 6–8 ч воду необходимо менять. Затем уложить ягоды в стерилизованные банки, залить кипящей водой доверху, накрыть крышкой. Через 5 мин воду слить, вскипятить и снова залить ею рябину. Повторить эту процедуру еще раз. После этого сразу же укупорить банки, перевернуть их дном вверх и оставить на сутки.

Черноплодная рябина в ягодном соке

600 г ягод черноплодной рябины, 450 мл любого натурального ягодного сока

Подготовленную черноплодную рябину уложить в банки и залить горячим соком. Накрыть банки крышками и простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 15 мин, банки объемом 1 л – 20 мин). Такой компот прекрасно подходит для приготовления различных желе, киселей, компотов-ассорти.

Черноплодная рябина с малиной для диабетиков

600–700 г черноплодной рябины, 300–400 г малины, 1 л воды, 250 г сорбита или ксилита

Рябину промыть в холодной воде, затем опустить в кипяток и бланшировать 1–3 мин. Откинуть на дуршлаг, остудить. Малину перебрать, промыть, многократно погружая в холодную воду. Подготовленные ягоды рябины и малины слоями уложить в банки, периодически встряхивая для уплотнения. Банки с

ягодами залить горячим сиропом, приготовленным из воды и сорбита, и простерилизовать в кипящей воде (объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 25 мин, объемом 3 л – 45–50 мин).

Пюре

Рябиновое пюре

1 кг рябины, 200 мл воды

Ягоды рябины хорошо промыть, положить в кастрюлю, влить воду и варить под крышкой до размягчения. Горячую рябину размять, пропустить через соковыжималку или протереть сквозь сито. Получившееся пюре поставить на огонь и уварить до загустения. Кипящее пюре выложить в стерилизованные банки, обернутые влажным полотенцем. Банки укупорить, перевернуть дном вверх и оставить до полного остывания.

Сок

Сок из черноплодной рябины и яблок

1 л сока черноплодной рябины, 1 л яблочного сока

Соки смешать, подогреть, довести до кипения, кипятить 4 мин. Сразу же разлить в подогретые банки или бутылки, стерилизовать при температуре 85 °С 15–20 мин, затем укупорить. Сок можно приготовить и в соковарке. В этом случае ягоды черноплодной рябины и дольки яблок вместе загрузить в соковарку. Готовый продукт сразу же необходимо укупорить и положить бутылки горизонтально до полного охлаждения.

Сок из рябины

2 кг рябины, 2 л воды

Промытые ягоды рябины залить водой и варить до размягчения. Затем протереть через сито. Сок процедить, довести до кипения, разлить в стерилизованные банки и простерилизовать 15 минут.

Жимолость, актинидия, шелковица

Сушеные жимолость, актинидия, шелковица

Сушеная жимолость

Немного недозревшие ягоды жимолости

Ягоды выложить на противень и сушить на солнце до готовности (7—10 дней). Для ускорения процесса ягоды можно сушить в духовке при температуре 40–60 °С. В этом случае процесс займет 6—10 часов.

Замороженные жимолость, актинидия, шелковица

Замороженная жимолость

Крупные спелые ягоды жимолости

Ягоды вымыть холодной проточной водой, обсушить на хлопчатобумажной ткани. Высыпать в поддон с бортиками высотой 2–2,5 см и заморозить. Замороженные ягоды пересыпать в полиэтиленовые пакеты, запаять и убрать на хранение в морозильную камеру.

Компоты из жимолости, актинидии, шелковицы

Консервированный компот из шелковицы

Шелковица

Компот можно приготовить из белых, а также темных плодов или из их смеси, укладывая плоды разного цвета слоями, что придает компоту привлекательный вид. Спелые плоды промыть в холодной воде, дать воде стечь, плоды обсушить. Ягоды уложить в подготовленные банки, залить кипящей водой, прикрыть стерилизованными крышками и простерилизовать (банки объемом 0,5 л – 9—10 мин, объемом 1 л – 10–12 мин). После стерилизации банки немедленно укупорить, проверить качество укупорки и остудить на воздухе.

Компот из шелковицы

Спелая желтая или красная шелковица

Для сиропа: 1 л воды, 250 г меда, 5 г лимонной кислоты

Шелковицу промыть, обсушить. Выложить в банки и залить горячим сиропом. Банки закрыть, установить в бак с горячей водой и простерилизовать. Время стерилизации в банках объемом

1 л при температуре 85 °С – 25 мин, в банках объемом 0,5 л – 20 мин. По окончании стерилизации банки закупорить.

Жимолость в собственном соку

Ягоды жимолости

Жимолость перебрать, промыть. На дно широкой кастрюли постелить чистую марлю, сложенную в 5–6 слоев, или чистую ткань, сложенную в 3–4 слоя. Поставить стерилизованные банки небольшого объема, наполнить их ягодами, накрыть прокипяченными крышками. Налить в кастрюлю горячей воды, чтобы банки на ¾ были погружены в воду, и нагревать на среднем огне. Ягоды под воздействием тепла будут выделять сок и постепенно опускаться на дно. В освобождающееся в банках место можно досыпать ягоды доверху. Когда сок наполнит банку полностью, подождать еще 10 (если банки объемом 0,5 л) или 15 мин (если банки объемом 1 л). Осторожно вынуть банки из кастрюли, герметично укупорить, укутать и поставить остывать.

Пюре

Пюре из актинидии

1 кг ягод актинидии, 400 мл воды

Плоды актинидии разной степени зрелости залить горячей водой и через несколько минут протереть через сито. Пюре довести до кипения, прогреть в течение 5 мин, помешивая. Горячее пюре расфасовать в подготовленные банки и укупорить крышками.

Ягоды жимолости консервированные

1 кг жимолости, 20 листьев свежей мелиссы, 10 листьев лимонника

Ягоды жимолости вымыть, обсушить на полотенце. Затем размять деревянным пестиком, добавить мелиссу и лимонник, поставить на огонь, довести до кипения и кипятить 3 мин. Разлить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Сок

Сок из актинидии

2 кг ягод актинидии

Плоды актинидии промыть, обсушить и отжать сок. Сок профильтровать через марлю, сложенную в 2 слоя, налить в эмалированную кастрюлю, нагреть до 90 °С и держать при такой температуре 10 мин. Затем расфасовать в банки или бутылки,

накрыть крышками, поставить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и простерилизовать при слабом кипении воды (банки и бутылки объемом 0,5 л – 10 мин, объемом 1 л – 15 мин).

Сок из шелковицы с черной смородиной

3 л сока из шелковицы, 2 л смородинового сока

Ягоды перебрать, хорошо промыть, обсушить. Отжать сок. Смородину перебрать, промыть, обсушить, переложить в эмалированный таз, нагреть на медленном огне до размягчения, затем отжать сок. Соки из шелковицы и смородины смешать, слить в чистые стеклянные банки объемом 0,5 л и простерилизовать при температуре 85 °С в течение 15 мин. После стерилизации банки немедленно укупорить. Охлаждать на воздухе.

Сок из жимолости

1 кг жимолости, 150 мл воды

Спелые плоды промыть, обсушить. Размять деревянным пестиком в эмалированной посуде, добавить горячую кипяченую воду (60–70 °С), настоять 30 мин. Из массы выжать сок. Консервирование можно проводить как способом стерилизации при температуре 85 °С (в течение 15–20 мин), так и способом горячего розлива.

Инжир

Сушеный инжир

Сушеный инжир

Инжир

Инжир нанизать на нитку, прокалывая плодоножки каждой ягоды, и развесить на открытом воздухе под навесом в виде своеобразных «бус». Можно сушить инжир, разложив его на плоской поверхности в солнечном месте. Ягоды нужно выкладывать «глазком» (отверстием на верхушке ягоды) вверх. Существует и «сладкий» способ, подразумевающий использование горячего медового сиропа. Каждую ягоду необходимо окунуть в горячий сироп буквально на несколько секунд, после чего инжир выложить на сито или решетку и сушить в духовке или под солнечными лучами.

Замороженный инжир

Замороженное пюре из инжира

Переспевшие или лопнувшие плоды инжира

Инжир очистить, размять в пюре или измельчить с помощью блендера или мясорубки. Полученную массу заморозить в формочках. Для хранения переложить из формочек в полиэтиленовые пакеты.

Компоты

Компот из инжира с изюмом

800 г инжира, 100 г слив, 50 г изюма, 150 г яблок, мед по вкусу

В кастрюлю положить подготовленный инжир, сливы, изюм, разрезанные на 8 частей яблоки. Залить фрукты водой, довести до кипения. Добавить мед, варить 3–4 мин. Кипящий компот разлить в стерилизованные банки, закатать крышками, перевернуть дном вверх, укутать и остудить.

Гранат

Сок

Сок гранатовый натуральный

3,3 кг плодов граната

Плоды тщательно вымыть, разрезать на половинки и как можно быстрее отпрессовать, так как при медленном прессовании в сок переходит большое количество дубильных веществ, придающих ему очень терпкий вкус. Полученный сок профильтровать через слой марли, нагреть в эмалированной кастрюле до 85 °С, сразу разлить в бутылки или банки, укупорить их прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 80 °С, для стерилизации. Время стерилизации банок объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 20 мин, объемом 3 л – 40 минут.

Сок гранатовый

2 кг гранатов

Зрелые, ярко окрашенные гранаты вымыть, разрезать на 2–4 части и спрессовать (лучше использовать ручной пресс). Сок профильтровать, разлить в стерилизованные банки и простерилизовать при температуре 80–85 °С. Затем герметично укупорить.

Сок гранатовый с пряностями

1 л гранатового сока, 75 г зелени кориандра (кинзы), 6 зубчиков чеснока, 15 г соли, 2,5 г молотого красного перца

Хорошо вызревшие гранаты разрезать на 4 части, отжать сок с помощью ручного пресса. Сок нагреть до 70–80 °С, добавить мелко нарезанную зелень кориандра, тертый чеснок, перец, соль, довести до кипения и кипятить 2–3 мин. Кипящий сок разлить в подготовленные банки, закатать крышками. Использовать как приправу к мясным и рыбным блюдам.

Замороженный гранат

Замораживание гранатов

Целые, без повреждений и вмятин, плоды граната

Плоды граната положить в плотный пакет для замораживания и хранить в морозильной камере.

Соус «Нашараб»

Гранаты, специи по вкусу

Гранаты очистить от кожуры, удалить внутренние перегородки. Зерна положить в чистую ткань, отжать сок. Сок довести до кипения и варить на медленном огне, пока он не уварится до ⅓ первоначального объема. В конце варки добавить специи по вкусу (кориандр, базилик, корицу, гвоздику, лавровый лист). Затем остудить, удалить специи. Соус выложить в стеклянную посуду. Гранатовый соус принято подавать к мясным и рыбным блюдам восточной кухни. Он придает блюдам кисло-сладкий вкус.

Шиповник, боярышник

Сушеный шиповник, боярышник

Шиповник сушеный

Свежесобранный шиповник

Шиповник промыть в холодной воде, обсушить, выложить на противень. Тонкокожие плоды можно сушить целыми, толстокожие нужно разрезать пополам, освободить от семян и волосков. Противень поместить в духовку, разогретую до 50–60 °С, на 4–6 ч. Правильно высушенные плоды – буровато-красные либо красные, морщинистые, при надавливании ломаются на кусочки. Сушить шиповник можно и в теплом сухом помещении при комнатной температуре либо на чердаке, выложив тонким слоем на лист чистой бумаги. Плоды необходимо время от времени переворачивать, чтобы влага уходила равномерно. Хранить сушеный шиповник можно в плотных бумажных пакетах, а лучше – в стеклянной посуде в темном прохладном месте не более 2 лет.

Замороженный шиповник, боярышник

Замороженное пюре из шиповника

Спелые плоды шиповника

Шиповник вымыть, удалить плодоножку. Плоды разрезать на половинки, очистить от семян, несколько раз промыть, чтобы полностью удалить колючие волоски, обсушить и измельчить. Разложить пюре в герметичные пластиковые пакеты и хранить в морозильной камере.

Замороженный отвар из шиповника

Ягоды шиповника

Ягоды шиповника положить в эмалированную кастрюлю, залить небольшим количеством воды, прокипятить под крышкой в течение 20 мин. Ягоды вместе с отваром протереть через мелкое сито. Разлить отвар в формочки для льда и хранить в морозильной камере.

Соусы

Соус из боярышника медовый

1 кг плодов боярышника, 200–400 мл воды, 100 г меда

Спелые плоды боярышника отварить в воде до размягчения, процедить, протереть через сито. Добавить мед, тщательно перемешать. Соус подогреть, разложить в стерилизованные банки и укупорить.

Сок

Сок из шиповника с медом

1 кг шиповника, 2 л воды, 500 г меда

Плоды шиповника разрезать пополам, освободить от семян, залить водой и варить до размягчения. Остудить, процедить, мезгу отжать. Добавить мед, довести до кипения и разлить в стерилизованные бутылки.

Настои

Настой шиповника

1 ст. л. шиповника, 1 стакан воды

Плоды перебрать, размять, высыпать в фарфоровый чайник и залить кипятком. Чайник укутать и оставить на 1–2 ч (можно воспользоваться термосом). Готовый настой процедить через сложенную в 4 слоя марлю. Настой можно пить с медом как чай либо добавлять в кисели, компоты, фруктовые супы.

Настой боярышника

15 г цветков или 35 г измельченных плодов боярышника, 300 мл кипяченой воды

Боярышник залить водой, настоять 10–15 мин и процедить.

Заключение

Мы искренне благодарны всем, кто стал соавтором этой книги. Выбирать победителей в этом конкурсе было невероятно трудно. Поверьте, лучшей наградой для каждого из вас будут щедрые похвалы от тысяч хозяек, которые смогут приготовить по вашим рецептам вкусные, ароматные и полезные блюда для своей семьи и друзей. Приятного всем аппетита!

Рецептами заготовок поделились

Украина

Акимова Светлана Анатольевна, с. Осипенко, Бердянский р-н, Запорожская обл.

Аспембетов Виктор Викторович, г. Снигиревка, Николаевская обл.

Данильченко Иван Семенович, г. Новая Одесса, Николаевская обл.

Карькавая Ярина Борисовна, г. Карловка, Полтавская обл.

Погребная Галина Петровна, с. Моньки, Красиловский р-н, Хмельницкая обл.

Синча Людмила Ивановна, с. Войково, Ленинский р-н, АР Крым

Стебловская Валентина Владимировна, п. Любашевка, Одесская обл.

Тихонова Татьяна Иннокентиевна, с. Преображенка, Ореховский р-н, Запорожская обл.

Халявка Марина Николаевна, п. Хлебодаровка, Волновахский р-н, Донецкая обл.

Цюрченко Светлана Александровна, г. Сумы

Россия

Васильева Оксана Геннадьевна, г. Казань, Республика Татарстан

Додоева Наталья Сергеевна, г. Иркутск

Саяпина Екатерина Васильевна, хут. Терновской, Ростовская обл.

Шагеева Альбина Минварисовна, с. Субханкулово, Республика Башкортостан

Шмуль Екатерина Евгеньевна, г. Новокубанск, Краснодарский край